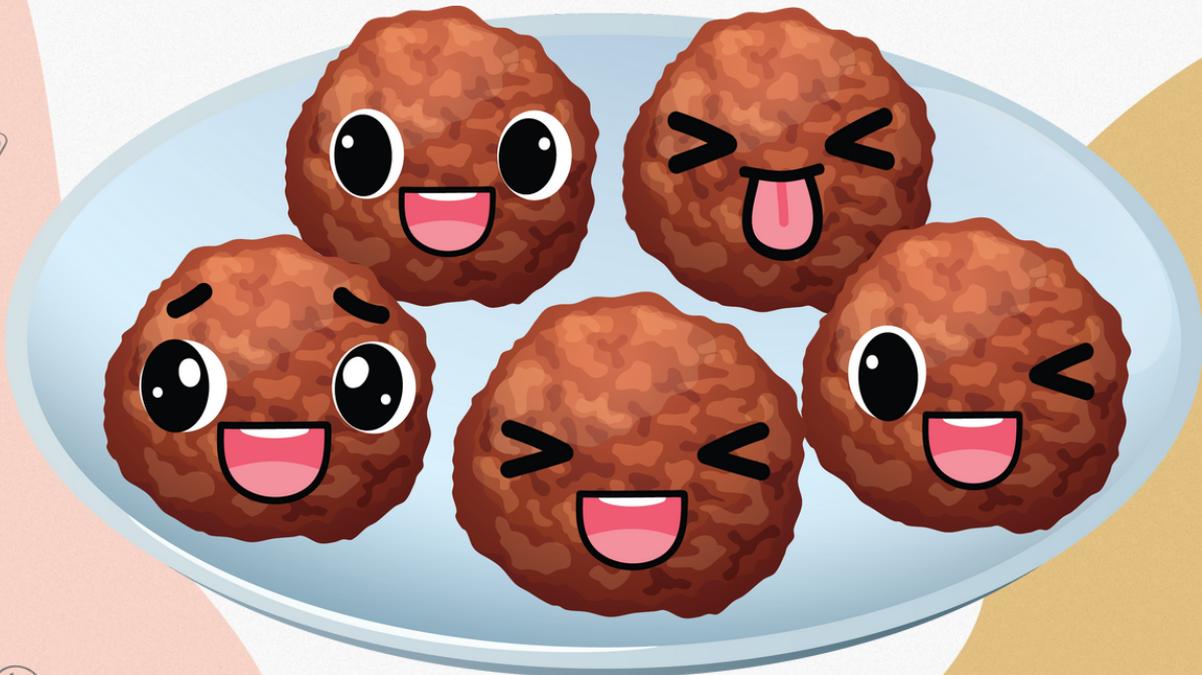
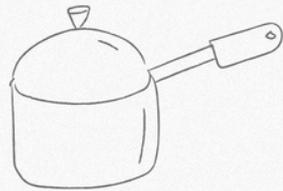
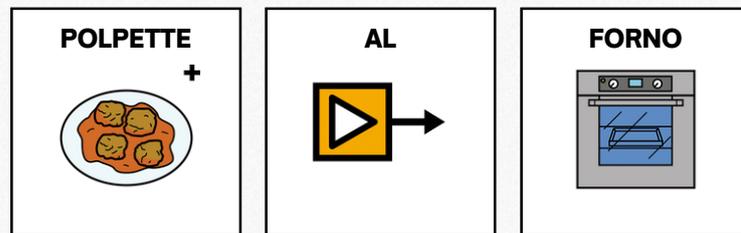
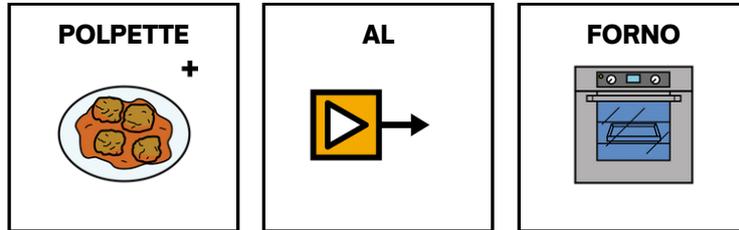


POLPETTE AL FORNO





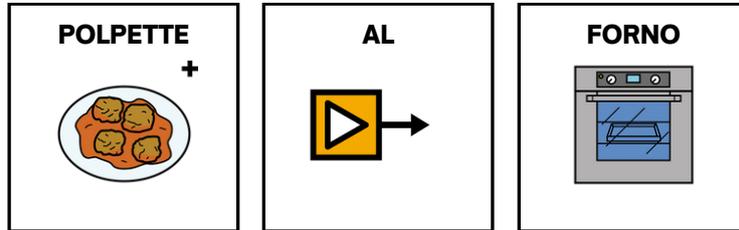
POLPETTE AL FORNO



1	<p>100 gr</p>	<p>PANCARRÈ</p> 
2	<p>2</p>	<p>CUCCHIAI</p>  <p>DI LATTE</p> 
3	<p>500 gr</p>	<p>DI MACINATO</p> 
4	<p>150 gr</p>	<p>DI MORTADELLA</p>  <p>TRITATA</p> 



POLPETTE AL FORNO



5

2

CUCCHIAI



DI PARMIGIANO



GRATTUGIATO



6

3

CUCCHIAI



DI PREZZEMOLO



TRITATO



7

1

PIZZICO



DI SALE



POLPETTE AL FORNO

METTERE



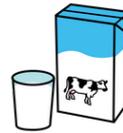
IN UNA CIOTOLA



IL PANE



E IL LATTE



STRIZZARE



IL PANE



METTERE



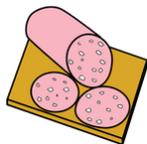
IN UNA CIOTOLA



IL MACINATO



LA MORTADELLA



IL PARMIGIANO



IL SALE



IL PREZZEMOLO



POLPETTE AL FORNO

IMPASTARE



BENE



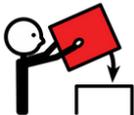
FORMARE



DELLE POLPETTE



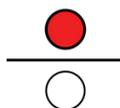
METTERE



LE POLPETTE



SOPRA



LA TEGLIA



INFORNARE



LA TEGLIA



NEL FORNO



A 190°



PER 20 MINUTI



I simboli pittografici utilizzati sono di proprietà del governo di Aragona e sono stati creati da Sergio Palao per ARASAAC (<http://www.arasaac.org>), che li distribuisce sotto Licenza Creative Commons BY-NC-SA.

Illustrazioni di freepik.com