Polpette di Jack

Ingredienti

- 4 panini raffermi,
- 3 uova,
- erba cipollina,
- 3 cucchiai di farina,
- formaggio grattugiato,
- 1 bicchiere di latte,
- acqua,
- 150 g di gorgonzola piccante,
- sale,
- pepe,
- 12 piccioli di mela,
- 12 foglioline verdi

Procedimento

- In una terrina tagliate i panini a dadini, cospargeteli di latte tiepido e lasciateli riposare rivoltandoli di tanto in tanto.
- Una volta ammollati, sgocciolateli e mescolateli alla farina sparsa a manciate.
- Lavorate lo zola coi tuorli, il parmigiano e l'erba cipollina. Aggiungetelo ai cubetti di pane. Aggiungete gli albumi, sale e pepe. Amalgamate bene.
- Dividete l'impasto in dodici parti, date a ciascuna la forma tondeggiante e schiacciata della zucca.
- Cuocete a vapore per 15 minuti. Fate raffreddare le polpette, decorate con i piccioli di mela e le foglioline. Servitele su una base di crackers.