

SPECIALE HALLOWEEN 2019



RAGNETTI DI MERLUZZO (ricetta di Findus)

Ingredienti

- 30 gr di Mollica di Pane
- 200 gr di Filetti di Merluzzo
Findus
- 1 Uovo
- 20 gr di Pangrattato
- 1 ciuffo di Prezzemolo
- 15 gr di Latte
- 40 gr di Semi di Papavero
- 30 gr di Olive nere
- 10 gr di Olio Extra Vergine d'Oлива

Procedimento

Cuocere i Filetti di Merluzzo Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Trasferire il tutto in un mixer insieme all'uovo, al prezzemolo, al pangrattato, al sale e alla mollica di pane precedentemente ammollata nel latte e strizzata. Frullare per ottenere un composto omogeneo. Formare delle piccole palline grandi poco più di un'oliva e rotolarle nei semi di papavero. Disporle su una teglia foderata con carta forno, ungerle con un filo d'olio e cuocerle in forno a 180 °C per circa 20 minuti. Una volta cotte servirle su un piatto di portata (su cui disegnare una ragnatela di maionese utilizzando un sac-à-poche) decorando con le olive intagliate per formare le zampette dei ragnetti.



DA 0 A 14 (WWW.DAOA14.IT) E' IL FAMILY BLOG CHE SI RIVOLGE A GENITORI, NONNI E ZII DI BAMBINI DA 0 A 14 ANNI CON NOTIZIE, PRODOTTI E CONSIGLI A LORO DEDICATI

CLICCA SULLE ICONE PER COLLEGARTI AI PROFILI SOCIAL DI DA 0 A 14

