

MINIBURGER (POLPETTE) DI CECI E VERDURE

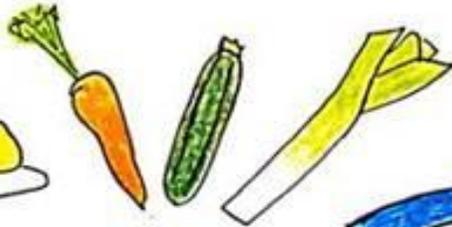
250 g DI CECI
GIÀ LESSATI



2 PATATE
GIÀ LESSATE



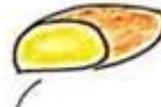
1 CAROTA, 1 ZUCCHINA,
1/2 PORRO GIÀ COTTI



3 CUCCHIAI GRANA
GRATTUGIATO



2/3 CUCCHIAI DI
PANGRATTATO



②

1 CUCCHIAINO DI
ROSMARINO
TRITATO

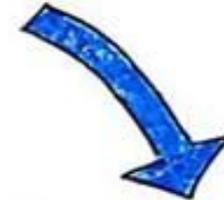


SALE q/b

PASSARE I CECI E LE VERDURE
AL PASSAVERDURE, (E'
POSSIBILE USARE ANCHE UN
ROBOT DA CUCINA)
RACCOLGERE IL COMPOSTO IN
UNA CIOTOLA. AGGIUNGERE IL
GRANA GRATTUGIATO, IL
SALE E IL PANGRATTATO
NECESSARIO PER POTER
LAVORARE L'IMPASTO CON LE
MANI

①

CUOCERE LE VERDURE A VAPORE, DOPO
AVERLE PULITE E LAVATE. SCIAQUARE I CECI
DOPO AVERLI SCOLATI. (E' POSSIBILE USARE
CECI SECCHI, MESSI IN AMMOLLO E POI COTTI
PER IL TEMPO NECESSARIO)

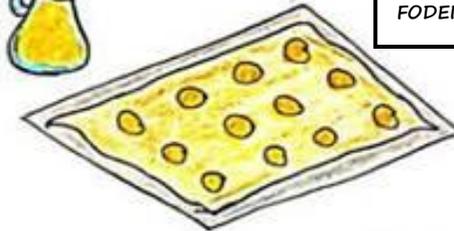


OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA



③

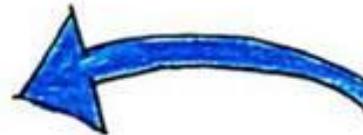
FORMARE DEI "MINIBURGER"
CON LE MANI UNTE E
DISPORLI SU UNA TEGLIA
FODERATA DI CARTA FORNO



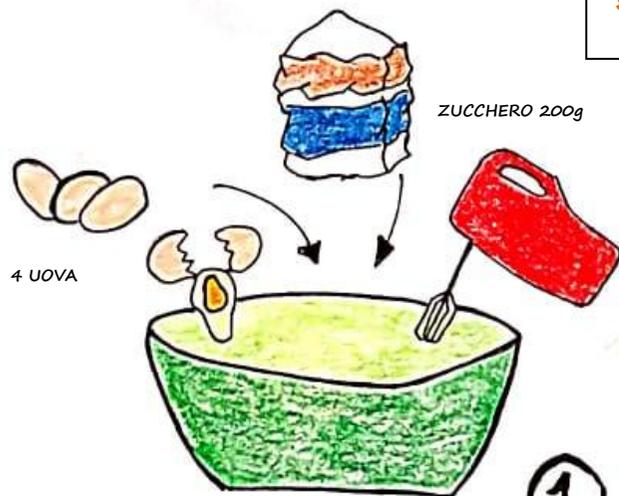
④



CUOCERE IN FORNO
PRERISCALDATO A 180° PER
20 MINUTI O COMUNQUE
FINO AD UNA LEGGERA
DORATURA



CIAMBELLA ALL'ARANCIA

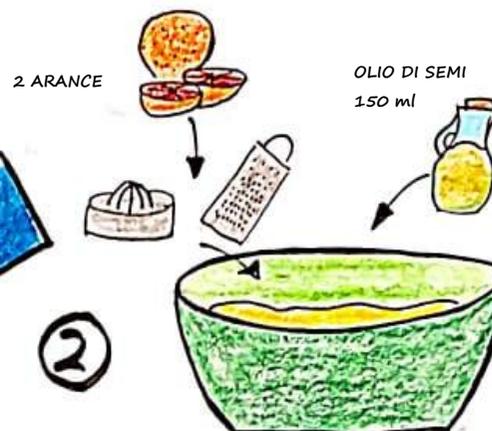


4 UOVA

ZUCCHERO 200g

MONTARE CON LE FRUSTE ELETTRICHE LE UOVA INTERE CON LO ZUCCHERO, FINCHE' SONO GONFIE E SPUMOSE

1

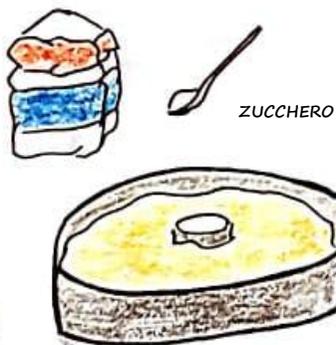


2 ARANCE

OLIO DI SEMI
150 ml

AGGIUNGERE LA BUCCIA GRATTOGIATA E IL SUCCO DI 2 ARANCE (CIRCA 150ml), POI UNIRE L'OLIO A FILO

2



ZUCCHERO

FARINA 350 g

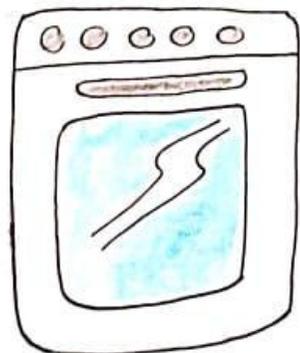
LIEVITO 1 BUSTINA

SETACCIARE INSIEME FARINA E LIEVITO, POI UNIRE AL COMPOSTO MESCOLANDO LENTAMENTE

3

VERSARE L'IMPASTO IN UNA TORTIERA A FORMA DI CIAMBELLA UNTA E INFARINATA E COSPARGERE CON QUALCHE CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

4



5

CUOCERE IN FORNO A 180° PER 35/40 MINUTI (FARE LA PROVA STECCHINO)

