



Ingredienti:

- 500 gr. fesa di tacchino
- 300 gr. cime di broccolo
- 200 gr. taleggio o (asiago o fontina)
- una manciata di parmigiano
- mollica di pane
- sale e pepe
- 1 uovo
- olio di arachide per friggere

Per la panatura:

- 2 uova
- farina
- pangrattato

Preparazione:

Tagliare a pezzi la fesa di tacchino e rosolarla in poco olio con una foglia di alloro per circa 10 minuti, salare , pepare e aggiungere della scorza di limone.

Bollire le cime di broccolo per 6 minuti, tagliarle a piccoli pezzi.

Far raffreddare il tutto, metterlo nel frullatore con 1 uovo, il parmigiano e la mollica di pane ammollata nel latte.

Frullare e formare delle polpette mettendo all'interno un cubetto di formaggio.

Passarle nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, friggere in abbondante olio e servire calde.