

Polpette Vegetariane ai Funghi



TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO DI COTTURA 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 400 di POLPETTINE SURGELATE VALSOIA (2 confezioni)
- / g 400 di funghi
- / g 20 di OLIO DI SOIA VALSOIA (2 cucchiaini)
- / 1 mazzetto di prezzemolo
- / g 40 di CUCINA VALSOIA (4 cucchiaini)
- / sale

Procedimento

1. Pulite i funghi, affettateli e metteteli in una padella antiaderente con l'OLIO DI SOIA VALSOIA, salateli e fateli insaporire per due minuti. Aggiungete un po' di acqua calda, coprite e lasciate cuocere a fiamma moderata per circa 20 minuti, mescolando ogni tanto.

2. Lavate, asciugate e tritate il prezzemolo; unite nella padella il CUCINA VALSOIA e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e mescolate bene. Quindi aggiungete le POLPETTINE SURGELATE VALSOIA; fate cuocere a fuoco moderato ancora per 10-12 minuti fino a ultimare la cottura.