polpette di carne macinata e tofu

FACILEeBUONO

250 gr di tofu
300 gr di carne macinata
2 spicchi d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino da caffè raso di sale
10 gr di burro
1 dl di vino bianco

Morbide e deliziose

Ecco come fare: In una ciotola mettiamo la carne macinata, il tofu a tocchetti, il sale, l'aglio e il prezzemolo tritati. Impastiamo con le mani amalgamando per bene gli ingredienti e formiamo delle piccole polpette. In una padella rosoliamo il burro, adagiamo le polpette, rosoliamole da ambo le parti e sfumiamo con il vino.
Servire con il condimento di cottura.

Le polpette di carne macinata e tofu sono particolari, restano morbide e deliziose al palato.