

Polpette de Maiale in Brodo con Orzo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Habas blanqueadas: 150 Gramos

Huevo: 1 unidad

Nuez Moscada: c/n

Pan: c/n

Perejil: c/n

Queso Parmesano: 20 Gramos

Semilla de hinojos: 1 cda

Carne picada de cerdo: 400 Gramos

Hojas de Albahaca: c/n

Caldo De Pollo: 1 y 1/2 Litro

Orzo: 250 Gramos

Pan del día anterior: 100 Gramos

Leche: 1/4 Taza

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Mojar el pan sin corteza con la leche, escurrir y reservar una vez que se ablando bien.
- En un bol colocar la carne picada, el queso, el *huevo*, el pan y mezclar bien.
- Agregar el *tomillo* picado y las semillas de hinojos tostadas.
- Armar las albóndigas y reservar.
- Calentar el caldo, agregar las albóndigas y cocinar unos 15 minutos.
- *Hervir* el orzo 10 minutos, colar y agregar a la olla de las albóndigas.
- Añadir las *habas*, queso parmesano y rociar con oliva acompañar con pan tostado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/polpette-de-maiale-in-brodo-con-orzo>