

## 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