

Polpette di pane vegan

Autore: Lud Vica

Data: 08 Gennaio 2016



Ecco una **ricetta vegan facile per fare le polpette** di pane. Che bontà!

Ricetta

1. Inserite il pane raffermo non ammollato nel mixer e frullate finchè sarà completamente sbriciolato
2. Aggiungete i pistacchi sgusciati, la scorza del limone, il prezzemolo sciacquato, l'aglio grattugiato, il sale il pepe e frullate ancora
3. Aggiungete pochissima acqua a filo per ottenere un impasto compatto e lavorabile
4. Formate 15 polpette di pane, quindi passatele nei semi di sesamo
5. Scaldare una padella con l'olio, poi frigate le polpette finchè la superficie sarà dorata e croccante
6. Scolatele sulla carta assorbente e lasciatele asciugare
7. Servitele tiepide o fredde, bagnate con poco succo di limone.

LEGGI ANCHE:

[Ricetta della maionese vegana](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/polpette-di-pane-vegan/>

Generato il 14/04/2026