Polpette di pretzel con mozzarella



> 30 min. Semplice

Zubereitung

1. Tagliare i pretzel a dadini e metterli a bagno nel latte per 10 minuti.
2. Nel frattempo, tritare mezzo mazzetto di prezzemolo.
3. Strizzare i pretzel ammollati e impastare con il manzo tritato, il prezzemolo, il tuorlo d'uovo e abbondante sale e pepe. Formare delle mini-polpette e friggerle in olio caldo per circa 4 minuti per lato.
4. Preriscaldare il forno a 200 °C ventilato.
5. Lavare e tagliare in quarti le zucchine, sbucciare e tritare la cipolla e l'aglio. Soffriggere il tutto insieme ai pimientos nel grasso di frittura per 5 minuti e poi condire bene con sale e pepe.
6. Nel frattempo, tagliare a metà i pomodori e affettare la mozzarella.
7. Mettere le verdure fritte in una pirofila, disporvi sopra le polpette, aggiungere i pomodori e completare con le fette di mozzarella. Mettere la pirofila in forno finché la mozzarella non si sarà sciolta.
8. Tritare il prezzemolo rimanente, cospargere il piatto finito e servire.

Zutaten

- 2 pretzel (salatini)
- 1 confezione di palline di mozzarella GOLDSTEIG
- 100 ml di latte
- 1 mazzo di prezzemolo
- 300 g di manzo tritato
- 2 tuorli d'uovo
- sale e pepe
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 2 zucchine
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 300 g di pimientos
- 300 g di pomodori ciliegini