

ZUPPE E MINESTRE

# Polpettine di semola e carne in brodo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se siete alla ricerca di un comfort food perfetto per la stagione invernale sappiate che queste polpettine di semola e carne in brodo sono proprio ciò che fa al caso vostro! Una ricetta squisita e che si può fare tranquillamente per tutta la famiglia perché grazie alla loro morbidezza saranno amate da tutti. Seguite i nostri consigli e verrà ottima.

## INGREDIENTI

BRODO DI CARNE già pronto -  
OLIO DI SEMI PER FRITTURA  
PARMIGIANO GRATTUGIATO

## PER LE POLPETTE DI CARNE

CARNE MACINATA DI MANZO 250 gr  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
PREZZEMOLO  
MOLLICA DI PANE ammollata nel latte -  
SALE  
PEPE

## PER LE POLPETTE DI SEMOLA

SEMOLINO 250 gr  
ACQUA 2 tazze ogni tazza di semolino -  
TUORLI 2  
PREZZEMOLO tritato -  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le pellettine di semola e carne in brodo, prima di tutto mettete in una casseruola un trito di prezzemolo con dell'acqua leggermente salata e portate a bollore.





- 2 Preparate le polpette di carne: tritate finemente il prezzemolo e aggiungetelo nella scodella con la carne macinata.



- 3 Prendete la mollica di pane ammollatela nel latte per qualche minuto, poi strizzatela e aggiungetela alla carne macinata. Aggiungete alla carne una generosa manciata di parmigiano grattugiato e insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe.





- 4 Lavorate bene con le mani in modo tale da fare amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro. Una volta che l'impasto è pronto, prendete delle piccole porzioni e formate le polpette.





- 5 Una volta che l'acqua ha raggiunto il bollore, versate a pioggia il semolino nella casseruola e, con l'aiuto di una frusta mescolate continuamente e energicamente, in modo tale da evitare la formazione di grumi. Lasciate che il semolino prenda consistenza e, una volta che vedete che si stacca dalla pareti, allontanatelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire.



- 6 Aggiungete al semolino i tuorli d'uovo e amalgamate bene il tutto con le mani. Spennelatevi leggermente le mani con le chiare dell'uovo, prendete una porzione d'impasto e formate le polpette di semola.



**7** Scaldate in una padella l'olio per friggere e una volta che l'olio è arrivato a temperatura, friggete, da prima le polpettine di carne. Lasciatele cuocere e dorare bene, poi scolatele, in modo tale da eliminare tutto l'olio in eccesso.



8 Quindi friggete nella stessa maniera, anche le polpettine di semola.



9 Fate scaldare bene il brodo di carne, mettete le polpettine di carne e semola nei piatti da portata, ricoprite con il brodo caldo, spolverate con del parmigiano grattugiato e servite.

