

SECONDI PIATTI

"Cioccolatini" di carne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: *RIPOSO IN FRIGO 1 ORA*



INGREDIENTI

CARNE MACINATA PER CRUDITÉE 200
gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 4
cucchiari da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE
GRANELLA DI PISTACCHI
MANDORLE TOSTATE E PELATE
NOCCIOLE TOSTATE
SEMI DI SESAMO

INGREDIENTI PER SECONDA

PREPARAZIONE

PETTO DI POLLO 1

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa tritiamo le mandorle e le nocciole, mettiamole in dei contenitori così come i pistacchi e i semi di sesamo.



- 2 Insaporiamo la carne trita con il formaggio, l'olio, il sale ed il pepe e lasciamola riposare un'oretta in frigo. Formiamo delle piccole palline e passiamole nelle diverse panature.



- 3 Possiamo scegliere se servirle in dei pirottini di carta o su un piattino guarnendo con un

po' di granella di pistacchio e nocciole.

