

SECONDI PIATTI

## Cotoletta “Zahadka” polpette farcite e fritte in stile bielorusso

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Cotoletta “Zahadka” ovvero delle saporitissime e golose polpette impanate e fritte. La ricetta è Bielorussa.

### INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 400 gr  
FEGATO DI VITELLO 50 gr  
PANE bianco - 60 gr  
LATTE INTERO 2 cucchiari da tavola  
CIPOLLE 1  
UOVA 1  
LARDO DI MAIALE  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Tritate la carne, tritate anche il fegato e la cipolla e miscelate il tutto.



**2** Aggiungete il sale, il pepe e il latte al composto.



**3** Schiacciate per bene il tutto, date forma di cotolette ed immergetele nell'uovo sbattuto e ricopritele con il pangrattato.



4 Friggete.

