

ANTIPASTI E SNACK

Polpette alla stecca

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di carne macinata (mezzo manzo e mezzo maiale)
3 cucchiai di calvados
1 tuorlo
1 cucchiaio di farina
il succo di mezzo limone
la scorza grattugiata di mezzo limone
sale e pepe.

PER LA SALSA

ricotta
yogurt naturale
panna da cucina
1/2 cetriolo
capperi
sale
pepe
origano.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti principali per la realizzazione di questa ricetta:



2 Aggiungere alla carne macinata, la scorza del limone e il calvados,



3 un tuorlo e la farina. Salare e pepare.



- 4 Formare delle polpette cilindriche che dovranno essere infilate con delle stecche per gli spiedini.

Friggere le polpette in olio profondo.





5 Servirle con un "quark-dip".

Per ottenere il quark dip:

mescolare della ricotta con dello yogurt naturale e un pò di panna.

Aggiungere 1/2 cetriolo grattugiato e dei capperi. Salare, pepare ed aromatizzare con dell'origano.

