

SECONDI PIATTI

# Polpette amburghesi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **polpette amburghesi** sono la ricetta perfetta per chi vuole portare in tavola qualcosa di sfizioso adatto a tutta la famiglia. Una ricetta ottima, da sentore affimicato dato dalla presenza dello speck, che di certo piacerà a chi ama la carne. Fare queste polpette è semplice e veloce e vi permetterà di portare in tavola un piatto gustoso e che verrà apprezzato da tutti!

Provate questa ricetta e se amate questo genere di piatti, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta delle polpette, nella versione di [LUCA](#): fantastiche, oppure la versione vegetariana con [ricotta](#)!

## INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI VITELLO (mista) -  
500 gr  
SPECK 100 gr  
PANINI raffermiti - 2  
CIPOLLE 1  
UOVA 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO DI SEMI  
NOCE MOSCATA  
MAGGIORANA  
BASILICO  
PREZZEMOLO  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle polpette Amburgesi, per prima cosa ammolate i panini in acqua.

Fate rosolare nel burro la cipolla, l'aglio e lo speck.



- 2 In una ciotola capiente, riunite i panini ben strizzati, la carne, il soffritto di cipolla e speck, l'uovo leggermente sbattuto, il sale ed il pepe.



**3** Aromatizzate, inoltre, con un trito di erbe aromatiche e poca noce moscata grattugiata.



- 4 Amalgamate bene gli ingredienti, quindi dividetelo in porzioni e modellate delle polpette tonde leggermente schiacciate.



- 5 Scaldate dell'olio per frittura in una padella e friggetevi poche polpette per volta fino a doratura completa.



## CONSIGLIO

**Posso farle al forno?**

Certo, utilizza un foglio di carta da forno e ungile con un filo di olio.

**Quale olio è preferibile usare per friggere?**

Va benissimo l'olio di semi di arachide.

**Posso aggiungere anche dei pezzetti di formaggio?**

Si ma mettili all'interno ben avvolti dalla carne, perché altrimenti in frittura si sciolgono e si attaccherebbero alla padella.