

SECONDI PIATTI

Polpette di bollito

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Che bella idea di riciclo sono le polpette di bollito! Vi è avanzata della carne lessa e non vi va di mangiarla così com'è? Provate questa ricetta! Un ottimo modo per riciclare certo, ma anche un ottimo piatto in assoluto. In cucina non si butta via niente e cucinare, riciclare con gli avanzi è sempre una grande cosa!

La ricetta che vi proponiamo qui è deliziosa, facile, intuitiva, perfetta per chi vuole portare a tavola qualcosa di sfizioso ma decisamente economico e saporito. Il lessato avanzato non sarà più un problema, anzi, vedrete che successo a tavola!

Buono, semplice e saporito questo piatto con il

riciclo di bollito conquisterà anche i palati più difficili! Se amate poi questo genere di proposte provate anche queste altre ricette di polpette sfiziose:

[polpette alla napoletana](#)

[polpette di luca](#)

[polpette di spinaci](#)

INGREDIENTI

LESSO DI MANZO 300 gr

PATATE LESSE 300 gr

UOVA 2

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

MOLLICA DI PANE 70 gr

PANGRATTATO

FARINA

SALE

PEPE NERO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PARMIGIANO REGGIANO

PREPARAZIONE

1 Tritate la carne già lessata, magari i rimasugli di un lessato.





- 2 Amalgamate la carne tritata con la mollica di pane tenuta a mollo e strizzata ed il parmigiano l il prezzemolo, l a patata lessa passata allo schiacciapatate, un uovo a buccia di limone,ed il pepe ed il sale.







- 3** Ottenete un impasto omogeneo, formate delle polpette della grandezza di una noce 20 g l'una circa .Trasferite in freezer per 30 minuti o fino a che risultino ben compatte e facili da maneggiare.



4 Passate le polpette prima nella farina poi nell'uovo poi nel pangrattato.



5 Friggete le polpette in abbondante olio bollente. 170° Lasciatele asciugare su un foglio di carta da cucina per togliere l'unto in eccesso. Servite le polpette calde in tavola.



