

SECONDI PIATTI

Polpette di carne norvegesi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [18 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 500 gr
LATTE INTERO o acqua - 200 ml
SALE 1,5 cucchiaini da tè
PEPE NERO ¼ cucchiaini da tè
NOCE MOSCATA ¼ cucchiaini da tè
ZENZERO tritato fine - 2 cm
FECOLA DI PATATE 2,5 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Salate la carne e lavoratela fino a quando diventerà collosa, quindi incorporate le spezie e la fecola di patate.



2 A questo punto, aggiungete gradualmente il latte o l'acqua.



- 3 Con il composto ottenuto, formate delle polpette appiattite e friggetele in padella con del burro bollente.



- 4 Trasferite, successivamente, le polpette in una pentola con un po' d'acqua e fatele sobbollire per circa 10 minuti.



5 Servite le polpette con delle patate bollite, dei piselli o del cavolo stufato.

Provate anche le [polpette di ricotta](#) al forno, genuine e gustose!