

SECONDI PIATTI

Polpette di maiale fritte

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 2 tazze di manzo macinato
- 1 cucchiaio di aglio ben schiacciato
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di salsa di pesce
- 2 cucchiai di acqua
- ½ cucchiaino di pepe
- 2 cucchiaini di radici di coriandolo ben pestate
- 1 tazza di olio vegetale / di mais

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate il maiale, il sale, la salsa di pesce, il pepe, l'aglio e la radice di coriandolo. Prendete circa 1 cucchiaio di questo composto e formate una polpetta. Mettete l'olio in un wok a fuoco medio.
Quando l'olio è caldo, friggete le polpette fino a che siano dorate, rimuovetele dall'olio e fatele scolare.

Servite con ananas, pomodoro e cipollotti.