

SECONDI PIATTI

Polpette di sarde alla Catanese

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

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



INGREDIENTI

SARDE 500 gr
MOLLICA DI PANE 50 gr
PECORINO ROMANO 50 gr
LATTE INTERO 100 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
NOCE MOSCATA 1 pizzico
UVA PASSA 50 gr
UOVA 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite, lavate e diliscate le sarde.

Tritate le sarde con una mezzaluna ed unitele alla mollica ammollata nel latte e strizzata.

Unite anche il prezzemolo, sale, pepe, noce moscata, pecorino grattugiata e uva passa.



2 Legate il composto con le uova intere, miscelate bene gli ingredienti e realizzate tante piccole polpette.

Friggetele in olio bollente e servitele immediatamente.

