

SECONDI PIATTI

Polpette di tacchino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 400 gr
PASSATA DI POMODORO 200 gr
CAPPERI SOTTO SALE 50 gr
UOVA 1
FARINA 40 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50
ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lessate per 30 minuti la fesa di tacchino in acqua salata, sgocciolate la carne e, con la mezzaluna, tritatela finemente insieme ai capperi dissalati.

Pilite, lavate e tritate insieme il prezzemolo ed il basilico, lasciandone da parte 4-5 foglie.

Unite il trito di aromi al tacchino aggiungendo anche l'uovo, il sale ed il pepe.



2 Impastate ed amalgamate bene gli ingredienti e formate delle polpettine che dovranno essere poi infarinate.



3 In una padella fate scaldare l'olio e farvi rosolare le polpette.

Non appena le polpette saranno ben dorate, unite la passata di pomodoro e le foglie di

basilico tentute da parte.



4 Continuate la cottura per altri 12-15 minuti.

Trasferite il tutto su di un piatto da portata e servite.