

SECONDI PIATTI

Polpette libidinose

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

carne macinata
succo di limone
prezzemolo
cipolla
cannella
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Condire la carne con sale, pepe, cannella, prezzemolo, cipolla tagliata finemente, succo di limone. Lasciare riposare così per 30 minuti.



2 Formare le polpette dando una forma leggermente schiacciata.



3 Scaldare bene un filo d'olio in padella e rosolare bene, in modo da sigillare le polpette prima da un lato e poi dall'altro.



- 4 Abbassare al minimo il fuoco e terminare la cottura con il coperchio. Alla fine, restringere il liquido di cottura a fuoco alto.



- 5 Servire con il loro sughetto.

