

SECONDI PIATTI

Polpettine con mortadella e olive

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

250 g di macinato
100 g di mortadella
1 fetta piccola di pan carrè
80-100 g di olive verdi
3-4 cucchiai di olio extra vergine di oliva
1 scalogno
mezzo bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini la mortadella e sbriciolate il pancarrè.



2 In una ciotola mettete il macinato, la mortadella, il pancarrè e mescolare.



3 Formate delle polpette.

Mettete nel mixer le olive e frullare.



4 Passate le polpette nelle olive.



5 Tritare lo scalogno.

In una padella mettete l'olio con lo scalogno e fate soffriggere.

Unite le polpette e fatele rosolare per pochi minuti.

Sfumare con il vino.



6 Fate cuocere le polpette in totale per circa 10 minuti.

