

SECONDI PIATTI

Polpette di carne al limone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: PIÙ 20 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO IN FRIGORIFERO



INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 250 gr
CARNE MACINATA DI MAIALE 250 gr
UOVA 1
MOLLICA DI PANE RAFFERMO 80 gr
LATTE 100 ml
FORMAGGIO GRATTUGIATO parmigiano,
grana, caciocavallo... - 30 gr
PANGRATTATO 30 gr
FARINA 80 gr
ORIGANO
LIMONI 3
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Amiamo le [polpette](#) in tutte le loro varianti, perché sono **versatili e facili** da preparare e si possono gustare come [antipasto](#) o come [secondo piatto](#).

La ricetta delle polpette di carne al limone è una **versione aromatica e profumata**, perfetta per arricchire i menu casalinghi, inoltre, si possono personalizzare in mille modi!

Vieni a scoprire altre deliziose **ricette di polpette** fatte in casa:

[Polpette al sugo facili](#)

[Polpette alla napoletana](#)

[Polpette di tonno e pane](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le polpette di carne al limone metti la carne macinata in una ciotola. In una seconda ciotola, ammorbidisci la mollica del pane con il latte per una decina di minuti.



- 2 Prepara l'impasto aggiungendo alla carne un uovo e la mollica di pane ammollata e strizzata.



3 Aggiungi anche il formaggio grattugiato e un po' d'origano.



4 Aggiusta di sale, mischia per bene e aggiungi un po' di pangrattato per far rassodare l'impasto. Riponi in frigorifero per almeno un quarto d'ora.



- 5 Trascorso questo tempo, forma le polpette con le mani e poi passale nella farina. Riponi nuovamente le polpette in frigorifero per una decina di minuti.



- 6 Nel frattempo spremi i limoni e filtrane il succo. Metti a scaldare un filo d'olio in padella, poi aggiungi le polpette e falle rosolare esternamente muovendo la padella così da non schiacciarle e mantenerle tonde.



- 7 Quando le polpette saranno rosolate, aggiungi anche il succo di limone, abbassa la fiamma e lascia cuocere per altri 5-10 minuti a fiamma bassa fino a quando il sughetto non si addensa, avendo cura di continuare a girare le polpette di tanto in tanto. Spegni la fiamma e servi.

