

SECONDI PIATTI

# Polpette amburghesi

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **polpette amburghesi** sono la ricetta perfetta per chi vuole portare in tavola qualcosa di sfizioso adatto a tutta la famiglia. Una ricetta ottima, da sentore affimicato dato dalla presenza dello speck, che di certo piacerà a chi ama la carne. Fare queste polpette è semplice e veloce e vi permetterà di portare in tavola un piatto gustoso e che verrà apprezzato da tutti!

Provate questa ricetta e se amate questo genere di piatti, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta delle polpette, nella versione di [LUCA](#): fantastiche!

## INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI VITELLO ( mista ) -  
500 gr  
SPECK 100 gr  
PANINI raffermi - 2  
CIPOLLE 1  
UOVA 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO DI SEMI  
NOCE MOSCATA  
MAGGIORANA  
BASILICO  
PREZZEMOLO  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle polpette Amburgesi, per prima cosa ammollate i panini in acqua.

Fate rosolare nel burro la cipolla, l'aglio e lo speck.



- 2 In una ciotola capiente, riunite i panini ben strizzati, la carne, il soffritto di cipolla e speck, l'uovo leggermente sbattuto, il sale ed il pepe.



**3** Aromatizzate, inoltre, con un trito di erbe aromatiche e poca noce moscata grattugiata.



- 4 Amalgamate bene gli ingredienti, quindi dividetelo in porzioni e modellate delle polpette tonde leggermente schiacciate.



- 5 Scaldate dell'olio per frittura in una padella e friggetevi poche polpette per volta fino a doratura completa.



CONSIGLIO