

SECONDI PIATTI

# Polpette di bollito

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Che bella idea di riciclo sono le polpette di bollito! Vi è avanzata della carne lessa e non vi va di mangiarla così com'è? Provate questa ricetta! Un ottimo modo per riciclare certo, ma anche un ottimo piatto in assoluto. In cucina non si butta via niente e cucinare, riciclare con gli avanzi è sempre una grande cosa!

La ricetta che vi proponiamo qui è deliziosa, facile, intuitiva, perfetta per chi vuole portare a tavola qualcosa di sfizioso ma decisamente economico e saporito. Il lessato avanzato non sarà più un problema, anzi, vedrete che successo a tavola!

Buono, semplice e saporito questo piatto con il riciclo di bollito conquisterà anche i palati più difficili! Se amate poi questo genere di proposte provate anche queste altre ricette di polpette sfiziose:

[polpette alla napoletana](#)

[polpette di luca](#)

[polpette di spinaci](#)

## INGREDIENTI

LESSO DI MANZO 300 gr

PATATE LESSE 300 gr

UOVA 2

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

MOLLICA DI PANE 70 gr

PANGRATTATO

FARINA

SALE

PEPE NERO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PARMIGIANO REGGIANO

## PREPARAZIONE

**1** Tritate la carne già lessata, magari i rimasugli di un lessato.





- 2 Amalgamate la carne tritata con la mollica di pane tenuta a mollo e strizzata ed il parmigiano l il prezzemolo, l a patata lessa passata allo schiacciapate, un uovo a buccia di limone,ed il pepe ed il sale.







- 3** Ottenete un impasto omogeneo, formate delle polpette della grandezza di una noce 20 g l'una circa .Trasferite in freezer per 30 minuti o fino a che risultino ben compatte e facili da maneggiare.



4 Passate le polpette prima nella farina poi nell'uovo poi nel pangrattato.



**5** Friggete le polpette in abbondante olio bollente. 170° Lasciatele asciugare su un foglio di carta da cucina per togliere l'unto in eccesso. Servite le polpette calde in tavola.





