

SECONDI PIATTI

Polpette di carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Venezuela*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Se c'è una cosa buonissima sono le **polpette di carne**, e diciamolo sono talmente buone che le si vorrebbero mangiare sempre! E in effetti per loro natura sono perfette per essere mischiate ai più differenti ingredienti, proprio come in questo caso che le prevede aggiungendo patate e carote. Provate questa ricetta, magari aggiungendo altri ortaggi e fateci sapere com'è andata!! L'idea in più è quella di servirle su dei cucchiaini come finger food, facendole più piccole del normale, in modo che siano perfette per un aperitivo o un buffet. Se le adorare poi proprio come noi, provate anche nella [versione di Luca!](#)

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO magra -
400 gr
CARNE MACINATA DI MAIALE magra -
200 gr
PATATE medie - 2
CAROTE 1
UOVA 1
PANGRATTATO 50 gr
CIPOLLE tritata - 1
SPICCHIO DI AGLIO tritato - 1
PREZZEMOLO tritato - 1 mazzetto
CUMINO 1 presa
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate bollire le patate e la carota, quindi sbucciate le patate e assieme alla carota, passatele per il passaverdure.

Mescolate bene questo purè aggiungendovi tutti gli altri ingredienti (escluso il pane grattugiato) fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Prelevate delle piccole dosi di impasto e lavoratele dando loro la forma arrotondata di polpette di diametro di 4-5 cm; passatele sul pane grattugiato e friggetele in abbondante olio.

Tolte dalla padella mettetele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'eccesso di unto.

CONSIGLIO