

SECONDI PIATTI

Polpette di carne lessata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di carne lessata
50 g di pancetta dolce oppure mortadella o prosciutto crudo
2-3 uova
100 g di parmigiano grattugiato
1 panino
latte
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
30 g di pangrattato
farina
500 ml di passata di pomodoro
1 noce di burro
olio per friggere
sale.

PREPARAZIONE

1 Ammollare il panino nel latte.



2 Tritare finemente la carne lessa, aggiungere la pancetta tritata, il pangrattato, il parmigiano grattugiato, il pane intriso nel latte e strizzato, il prezzemolo tritato, lo spicchio d'aglio tritato, sale.







- 3 Impastare il tutto aggiungendo un uovo, unirne un secondo se l'impasto risulta troppo duro.



- 4 Formare delle piccole polpettine e passarle nella farina.



- 5 Intanto in una casseruola fare sciogliere poco burro ed unirvi passata di pomodoro, salare, cucinare per un'ora circa.



6 Friggere le polpette, scolarle e tuffarle nella passata, devono essere immerse nel sugo.





- 7 Cuocere il tutto per massimo 10 minuti senza girare. Se il sugo si asciugasse troppo allungarlo con un po' di brodo.



