

SECONDI PIATTI

Polpette di carne Lihapullat

LUOGO: Europa / Finlandia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



500G DI MANZO TRITATO, ½ TAZZA DI MOLLICHE DI PANE FINI O DUE FETTE DI PANE BIANCO, ½ TAZZA DI CREMA, 1 CIPOLLA, 1 CUCCHIAIO D'OLIO, 1 UOVO, 1 CUCCHIAINO DI SALE, ¼ DI CUCCHIAINO DI PEPE DI GIAMAICA O PEPE BIANCO. SALSA

2 cucchiaini di grasso

2 cucchiaini di farina

2 tazze di liquido di cottura

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare le molliche di pane con l'acqua e la crema in una ciotola. Lasciar riposare un po'. Tritare finemente le cipolle e saltarle in olio in una pentola da frittura o al forno a

microonde.

Aggiungere le cipolle, l'uovo, il condimento e la carne. Miscelare fino a che sia soffice.

Inumidire le mani e formare delle polpette con il composto.

Friggere le polpette nel grasso su tutti i lati. Le polpette piccole saranno pronte in 3/5 minuti, le più grandi saranno pronte in 5/8 minuti.

Per formare la salsa, lavorare un po' la farina con il grasso sul fuoco fino a che diventi marrone. Aggiungere il liquido continuando a mescolare per tutto il tempo. Aggiungere la crema e controllare il sapore. La salsa può essere servita separatamente o versato direttamente sulle polpette. Servire con patate e carote grattugiate. Anche la marmellata di mirtillo e i cetrioli accompagnano bene questo piatto.