

SECONDI PIATTI

# Polpette di cinghiale alla coreana

LUOGO: Asia / Corea del Sud

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE macinata - 450 gr  
SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola  
PEPE NERO 1 pizzico  
SPICCHIO DI AGLIO tritato - 1  
CIPOLLOTTI 1  
SEMI DI SESAMO tostanti - 1 cucchiaino da tè  
FARINA 60 gr  
UOVA sbattuto con 1 cucchiaino di acqua - 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

## INGREDIENTI PER SALSA DI

## ACCOMPAGNAMENTO

SALSA DI SOIA 4 cucchiaini da tavola  
MIELE 2 cucchiaini da tè  
ACETO DI VINO ROSSO 4  
SEMI DI SESAMO tostanti - 2 cucchiaini da tè  
CONDIMENTO AL PEPERONCINO  
PICCANTE 1 spruzzata -

# PREPARAZIONE

- 1 Impastate in una ciotola la carne macinata con la salsa di soia, il pepe, l'aglio, il cipollotto ed i semi di sesamo.



- 2 Ricavate dall'impasto ottenuto delle polpette.

Passate tutte le polpette prima nella farina, quindi nel composto di uova ed, infine, ancora nella farina.



3 Scaldate l'olio per friggere e friggete le polpette.



4 Fatele raffreddare completamente e servitele con la salsa d'accompagnamento realizzata semplicemente miscelando tutti gli ingredienti indicati.

