

SECONDI PIATTI

Polpette di lessso di nonna Giuseppa

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le polpette di lessso di nonna Giuseppa: una ricetta dal sapore antico. L'idea è infatti quella delle nonne, non si buttano gli avanzi, anzi, si reinventano per creare qualcosa di più buono. Provate queste polpette e, di sicuro, la prossima volta farete in modo che il lessso avanzi di nuovo! Ideali per una cena ma se le fate un po' più piccine sono un perfetto finger food, da abinare a tutte le salse che vi piacciono di più! Provate questa ricetta antica, tramandata di generazione in generazione e vedrete che successo avrete soprattutto con i bambini! Se poi siete dei fan accaniti di questo

piatto, ci invitiamo a realizzare anche quelle di [melanzane](#): favolose!

INGREDIENTI

LESSO DI MANZO lessato e tritato - 500 gr

PANE TOSCANO rafferma - 300 gr

LATTE INTERO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

SCORZA DI LIMONE ½

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 10
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Bagnate il pane in abbondante latte, in quantità sufficiente da poter ammolare il pane.



- 2 Trasferite il composto in una casseruola e fate cuocere il pane con il latte fino ad ottenere un composto sodo e leggermente coloso.



- 3 Trasferite il composto di pane in una ciotola insieme al lessso tritato molto finemente, alle uova, ad un trito di prezzemolo e aglio, le scorze di limone tritate, il parmigiano ed il sale.



- 4 Impastate il tutto molto bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formate, con questo composto, delle polpette di forma cilindrica.

Passate le polpette nel pangrattato.



- 5 Scaldate abbondante olio per frittura, quindi tuffatevi le polpette, poche per volta, e fatele friggere molto bene.



- 6 Scolate le polpette ed adagiatele su della carta assorbente per far colare l'olio in eccesso.

Servite le polpette con insalata mista a piacere.

CONSIGLIO