

SECONDI PIATTI

Polpette di lesso di nonna Giuseppa

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le polpette di lesso 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 lesso avanzi di nuovo! Ideali per una cena ma se le fate un po' più piccine sono unperfetto finger food, da abinare a tutte le salse chevi piacciono di più! Provate questa ricetta antica, tramandara di generazione in generazione evedrete che successo avrete soprattutto con ibambini! Se poi siete dei fan accaniti di questopiatto, ci invitiamo a realizzare anche quelle di melanzane: favolose!

INGREDIENTI

LESSO DI MANZO lessato e tritato - 500 gr
PANE TOSCANO raffermo - 300 gr
LATTE INTERO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
SCORZA DI LIMONE ½
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 10
cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

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



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



Trasferite il composto di pane in una ciotola insieme al lesso 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.



Scaldate abbondante olio per fritture, 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

Con quale olio mi conviene friggere?

Puoi friggere con un buon olio di semi, ma l'extravergine è più indicato.

Potrei farle prima?

Di certo la frittura è buona appena fatta, ma queste polpettine sono buone anche fredde.

In che altro modo potrei recuperare il lesso?

Ecco la <u>ricetta</u> per farlo buonissimo!