

SECONDI PIATTI

# Polpette di maiale fritte

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



## INGREDIENTI

- 2 tazze di manzo macinato
- 1 cucchiaio di aglio ben schiacciato
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di salsa di pesce
- 2 cucchiai di acqua
- ½ cucchiaino di pepe
- 2 cucchiaini di radici di coriandolo ben pestate
- 1 tazza di olio vegetale / di mais

## PREPARAZIONE

- 1 Miscelate il maiale, il sale, la salsa di pesce, il pepe, l'aglio e la radice di coriandolo. Prendete circa 1 cucchiaio di questo composto e formate una polpetta. Mettete l'olio in un wok a fuoco medio.  
Quando l'olio è caldo, friggete le polpette fino a che siano dorate, rimuovetele dall'olio e

fatele scolare.

Servite con ananas, pomodoro e cipollotti.