

SECONDI PIATTI

# Polpette di sarde alla Catanesese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

SARDE 500 gr  
MOLLICA DI PANE 50 gr  
PECORINO ROMANO 50 gr  
LATTE INTERO 100 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
NOCE MOSCATA 1 pizzico  
UVA PASSA 50 gr  
UOVA 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Pulite, lavate e diliscate le sarde.

Tritate le sarde con una mezzaluna ed unitele alla mollica ammollata nel latte e strizzata. Unite anche il prezzemolo, sale, pepe, noce moscata, pecorino grattugiata e uva passa.



**2** Legate il composto con le uova intere, miscelate bene gli ingredienti e realizzate tante piccole polpette.

Friggetele in olio bollente e servitele immediatamente.

