

SECONDI PIATTI

# Polpette di tacchino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 400 gr  
PASSATA DI POMODORO 200 gr  
CAPPERI SOTTO SALE 50 gr  
UOVA 1  
FARINA 40 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
BASILICO 1 mazzetto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lessate per 30 minuti la fesa di tacchino in acqua salata, sgocciolate la carne e, con la

mezzaluna, tritatela finemente insieme ai capperi dissalati.

Pilite, lavate e tritate insieme il prezzemolo ed il basilico, lasciandone da parte 4-5 foglie.

Unite il trito di aromi al tacchino aggiungendo anche l'uovo, il sale ed il pepe.



- 2 Impastate ed amalgamate bene gli ingredienti e formate delle polpettine che dovranno essere poi infarinate.



- 3 In una padella fate scaldare l'olio e farvi rosolare le polpette.

Non appena le polpette saranno ben dorate, unite la passata di pomodoro e le foglie di basilico tentute da parte.



4 Continuate la cottura per altri 12-15 minuti.

Trasferite il tutto su di un piatto da portata e servite.