

SECONDI PIATTI

Polpette in agrodolce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

200 g carne di maiale tritata
200 g carne di manzo tritata
2 uova
100 g pane raffermo
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 spicchio d'aglio
50 g di pecorino grattugiato
sale
pepe nero
2 o 3 cucchiai di mosto cotto
1 pezzetto di cipolla
400 g di salsa di pomodoro
olio vergine d'oliva
100 g di mandorle sgusciate.

PREPARAZIONE

1 Preparare un soffritto di cipolla tagliata fine, aglio e olio, quando inizia a colorare unire la

salsa di pomodoro e fare cuocere.

Nel frattempo unire la carne con le uova, il pane ammollato e ben strizzato, il prezzemolo e l'aglio tritati, il formaggio pecorino, il sale e il pepe macinato, formare delle polpette e friggerle, cospargere le frittelle di mosto e successivamente di salsa, in ogni polpetta infilare una listarella di mandorla, lasciare insaporire e servire.