

SECONDI PIATTI

# Polpettine con mortadella e olive

di: *Agosto59*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

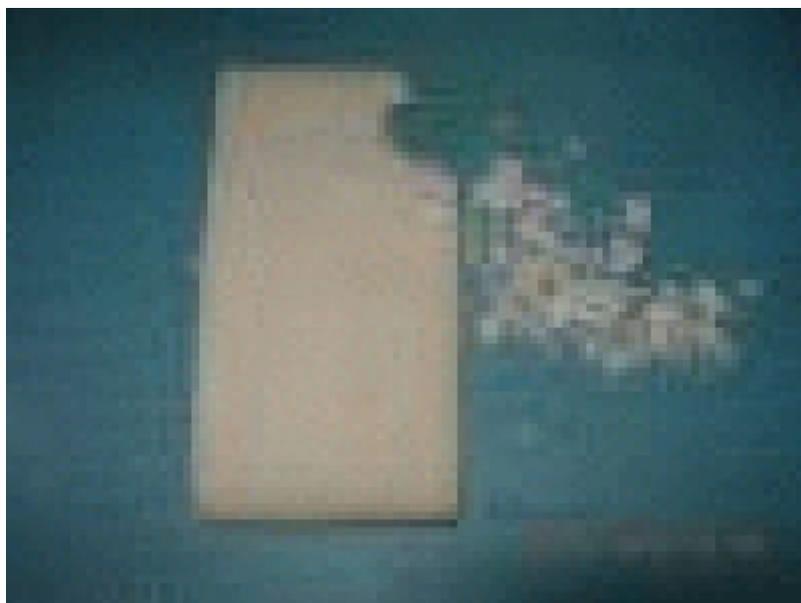


## INGREDIENTI

250 g di macinato  
100 g di mortadella  
1 fetta piccola di pan carrè  
80-100 g di olive verdi  
3-4 cucchiari di olio extra vergine di oliva  
1 scalogno  
mezzo bicchiere di vino bianco.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare a dadini la mortadella e sbriciolate il pancarrè.



**2** In una ciotola mettete il macinato, la mortadella, il pancarrè e mescolare.



**3** Formate delle polpette.

Mettete nel mixer le olive e frullare.



4 Passate le polpette nelle olive.



5 Tritare lo scalogno.

In una padella mettete l'olio con lo scalogno e fate soffriggere.

Unite le polpette e fatele rosolare per pochi minuti.

Sfumare con il vino.



6 Fate cuocere le polpette in totale per circa 10 minuti.

