

ANTIPASTI E SNACK

Polpettine di carne con salsa rosa allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di macinato di vitello
250 g di macinato di manzo
100 g di mortadella
80 g di mollica di pane
1 uovo
100 g di farina
latte
40 g di grana grattugiato
prezzemolo
olio extravergine d'oliva
300 g di yogurt greco
50 g di pancetta coppata
1 cucchiaio di ketchup piccante
rametti di rosmarino
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Bagnare la mollica nel latte, strizzarla ed unirla in una ciotola con le carni, il grana, la mortadella frullata, un cucchiaio di prezzemolo tritato, l'uovo sbattuto e il sale.



- 2 Mescolare bene e formare delle polpettine che andranno prima infarinate e poi fritte nell'olio fino a doratura.



3 Mettere le polpettine fritte su carta assorbente.

Preparare, ora, la salsa: tritare la pancetta grossolanamente e rosolarla in padella finché sarà croccante.



4 Mescolare la pancetta allo yogurt e al ketchup.



5 Infilzare le polpettine nei rametti di rosmarino e accompagnarli con la salsa.

