

SECONDI PIATTI

# Polpettine di maiale, vitello e mela

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Finger food, stuzzichino, secondo piatto? Mah c'è una certezza sono veramente molto buone e diverse dalle solite polpettine. Il pizzico di cannella e la mela impreziosiscono questo piatto, insomma, da provare!

## INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI VITELLO 300 gr

CARNE MACINATA DI MAIALE 200 gr

PANE BIANCO IN CASSETTA 60 gr

UOVA 1

MELE GOLDEN ½

LATTE INTERO

CANNELLA 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

## PER LA PANATURA E LA FRITTURA

UOVA 3

PANGRATTATO 200 gr

OLIO DI ARACHIDI

## PER SERVIRE

SALSA PICCANTE Salsa Messicana Calvè -

# PREPARAZIONE

1 Ammollate il pancarrè nel latte.



2 Riunite in una ciotola capiente i due tipi di carne macinata, il pancarrè ben strizzato, un uovo e la mela grattugiata ed iniziate ad impastare.





**3** Insaporite il composto con la cannella, il sale ed il pepe e continuate ad impastare fino a quando non otterrete un composto omogeneo.

Realizzate, con il composto appena preparato, delle polpettine della grandezza di una noce e passatele prima nelle uova e poi nel pangrattato.





4 Fate scaldare abbondante olio per frittura in una pentola e friggetevi le polpettine.



5 Via via che le frigete, mettete le polpettine sulla carta assorbente per asciugarle dall'olio in eccesso.

Servite le polpettine con delle ciotoline di Salsa Messicana Calvè.

