

SECONDI PIATTI

Vitello o tacchino in polpette con salsa bianca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO o tacchino,
sminuzzata - 250 gr
VINO BIANCO 250 ml
MARGARINA 50 gr
FARINA 5 cucchiari da tavola
UOVA 2
DADO PER BRODO DI POLLO 1
ACQUA 250 gr
SALE
PEPE NERO

Preparazione

- 1** In una ciotola unite la carne, le uova, sale e pepe. Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.



2 Formate delle palline con l'impasto appena preparato e trasferitele in una teglia da forno.

Fate sciogliere la margarina in una casseruola e aggiungetevi la farina, possibilmente setacciata.



3 Aggiungete anche il dado, il vino e l'acqua.



- 4 Lasciate sobbollire a fuoco lento per 10 minuti mescolando costantemente. Rimuovete dal fuoco, scaldate e versare sulle polpette di carne.



- 5 Infornate a media temperatura per 20 minuti.
Servire come piatto principale con riso e verdure cotte.