

# LE POLPETTE DI BOLLITO

Visit [www.lavandapeperina.com](http://www.lavandapeperina.com) per altre ricette!

## Ingredienti per 4 persone

700 g di carne del brodo  
350 g di patate lesse  
70 g di parmigiano grattugiato  
prezzemolo tritato  
un cucchiaino di senape  
noce moscata  
sale e pepe  
pane grattugiato

## Procedimento

Per realizzare le polpette ho usato la carne del brodo, che ho tritato con un coltello. Mettete la carne in una ciotola, aggiungete le patate bollite schiacciate, il prezzemolo, la senape, il parmigiano e la noce moscata. Amalgamate tutti gli ingredienti con le mani. Ora fate le polpettine, se volete farle tutte uguali aiutatevi con un cucchiaino, così preleverete la stessa quantità. Ora passate le polpette nel pane grattugiato e friggete in abbondante olio di arachidi.

Accompagnate le polpette con insalata mista e semi.

