

LE POLPETTE DI BOLLITO

Visit 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 cucchiaio 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 cucchiaio, 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.