

Polpette fritte rustiche

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
15 min



Dosi per:
6 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Bassa

Le **polpette fritte rustiche**, sono una pietanza intramontabile, composte da **carne macinata**, **uova**, **formaggio e spezie**, sono presenti sulla tavola di ogni famiglia, per accontentare anche il palato dei più piccoli.

Le polpette fritte vengono servite come **secondo piatto**, e per la loro praticità di trasporto, e la loro immutata bontà anche se fredde, possono essere **gustate** durante una **gita un pic-nic fuori porta**.



Ingredienti

>> Aglio 1 spicchio	>> Pecorino grattugiato 80 gr
>> Carne bovina (o di suino) macinata 500 gr	>> Pepe a mulinello secondo i gusti
>> Noce moscata una grattata	>> Prezzemolo tritato 3 cucchiaini
>> Pane (tipo pagnotta) raffermo 250 gr	>> Sale q.b.
>> Parmigiano Reggiano grattugiato 80 gr	>> Uova 2 grandi

Preparazione



Inumidite la mollica del pane raffermo nell'acqua, poi **strizzatela** e sbriciolatela in una capiente ciotola ed unite la **carne macinata**, le due **uova**, il **parmigiano** e il **pecorino** grattugiati, il **prezzemolo**, lo **spicchio d'aglio** schiacciato, le **spezie** e il **sale**.

Amalgamate bene gli ingredienti tra loro fino ad ottenere un **impasto omogeneo, morbido e compatto** (se dovesse risultare troppo asciutto potete aggiungere un altro uovo).

Prendete una grossa noce di impasto e formate una **polpetta** dandogli dimensioni allungate, e procedete così, formando tante **polpette** che adagerete su di un vassoio fino alla fine dell'impasto.

Accendete una **friggitrice** (190°) o scaldate dell'**olio in una padella**, e quando sarà ben caldo immergetevi le polpette fino alla loro **completa cottura e doratura** della superficie. Toglietele poi dall'olio e mettetele a scolare su della **carta da cucina**, quindi servitele ancora **calde**.



Consiglio

Se volete rendere l'impasto delle polpette **più saporito**, aggiungete un altro spicchio di aglio e **sostituite** 150 gr di **carne macinata** con altrettanta **mortadella tritata**.

