

INGREDIENTI



carne macinata
(500 g)



3 fette di
pancarrè



mortadella
(100 g)



un bicchiere di
latte



formaggio
grattugiato
(30 g)



una o due
uova

INGREDIENTI



un mazzetto
di prezzemolo



pangrattato



un cucchiaino
di sale fino



un bicchiere
d'olio



un pizzico di
pepe nero

NECESSARIO IN CUCINA



ciotola



piatto



ciotola grande



cucchiaio



coltello



padella



tagliere



scottex

RICETTA



Spezzettare il pane e metterlo in ammollo nel latte per 5 minuti circa



Tagliare la mortadella a piccoli pezzi



Lavare il prezzemolo



Tagliare il prezzemolo a piccoli pezzi



Unire in una ciotola la carne macinata,
la mortadella e l'uovo



Strizzare bene il pane con le mani



Unire nella ciotola il pane, il formaggio, il prezzemolo, il sale e il pepe



Impastare il composto con le mani



Preparare delle palline e poi schiacciarle leggermente



Impanare le polpette con il pangrattato



Cuocere le polpette nell'olio ben caldo
(circa 2/3 minuti per lato)



Lasciare le polpette sullo scottex per far
scolare l'olio in eccesso

Mangiare...
...senza esagerare!



BUON APPETITO!!!