

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpette alle mandorle

Strawberry · Friday, February 15th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr carne trita di vitello
- mezzo decilitro di latte
- 100gr pane raffermo
- 50gr mandorle
- 30gr parmigiano grattugiato
- 50gr farina
- un bicchiere vino bianco
- prezzemolo
- uno spicchio di aglio
- 2 uova
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Ammorbidite il pane nel latte, lavate il prezzemolo e tritatelo insieme all'aglio. In una ciotola, disponete la carne trita, aggiungete il pane strizzato dal latte, le uova, il parmigiano, l'aglio e il prezzemolo tritato, 30gr di mandorle tritate, il sale il pepe e amalgamate. Formate delle polpette, passatele nella farina, friggetele nell'olio caldo, bagnate con il vino bianco, fatelo sfumare e portate a termine la cottura, scolatele, lasciatele scolare su carta assorbente, disponetele su di un piatto da portata e cospargete con le mandorle tritate rimaste.

This entry was posted on Friday, February 15th, 2013 at 5:59 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

