

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpette alle mandorle

Strawberry · Tuesday, August 3rd, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 500 gr carne trita vitella
- 50 gr pane raffermo
- prezzemolo
- 40 gr latte
- uno spicchio di aglio
- 50 gr mandorle
- 30 gr parmigiano
- 50 gr farina
- vino bianco
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Ammorbidite il pane nel latte. Lavate e tritate il prezzemolo e l'aglio e sminuzzate le mandorle. In una ciotola, disponete la carne trita, il pane ammorbidito e strizzato, il parmigiano grattugiato,, le uova, il prezzemolo, l'aglio e le mandorle sminuzzate precedentemente, il sale e il pepe, amalgamate bene tutto il composto e con le mani umide formate le polpette, passatele nella farina, rosolatele in una padella con l'olio, bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare, coprite e lasciate cuocere ancora per 5 minuti.

This entry was posted on Tuesday, August 3rd, 2010 at 8:47 am 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.

