

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

polpette della nonna

Strawberry · Sunday, November 21st, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 400 gr carne bollita
- 2 uova
- 40 gr pane raffermo
- mezzo decilitro latte
- 400 gr passata pomodoro
- 50 gr farina
- 30 gr parmigiano grattugiato
- 50 gr pinoli
- 50 gr uva passa
- uno scalogno
- un limone
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lasciate ammorbidire il pane in una ciotola con il latte, strizzatelo e mettetelo in una ciotola, aggiungete la carne bollita sminuzzata con un coltello, le uova sgusciate, l'uva passa, i pinoli, il parmigiano, la buccia grattugiata del limone, salate, pepate e amalgamate. Con le mani umide formate delle polpettine, passatele nella farina e friggetele nell'olio, sgocciolatele e mettetele a scolare su carta assorbente. In una casseruola versate un filo di olio, tritateci lo scalogno e fatelo appassire, versate la passata di pomodoro, salate e fate cuocere per circa 10 minuti, adagiateci le polpette, coprite con un coperchio e continuate la cottura per altri 5 minuti.

This entry was posted on Sunday, November 21st, 2010 at 12:56 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.

