

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpette di bollito fritte

Strawberry · Tuesday, May 6th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 600gr polpa di manzo
- un uovo
- 100gr pane raffermo
- 50gr latte
- 60gr parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Cuocete la polpa di manzo in acqua salata per circa un'ora, sgocciolatela e passatela nel frullatore, versatela in una ciotola, aggiungete l'uovo, il pane raffermo ammorbidito nel latte e strizzato, il parmigiano, il prezzemolo tritato, salate e pepate. Confezionate con le mani umide delle polpette, friggetele in una padella con l'olio caldo, quando sono ben dorate, sgocciolatele, asciugate su carta da cucina e servitele ben calde.

This entry was posted on Tuesday, May 6th, 2014 at 6:20 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.