



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001007

Registrata in data 07 Feb 2017 alle ore 10:21

da ALINA PEDRUZZI

Polpettine con carote e Grano Chirico

Sono invitanti polpettine da offrire come antipasto o secondo sfizioso.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g polpa di manzo tritata
n.1 vasetto di grano Chirico
150 g carote
100 g mortadella
n. 2 spicchi di aglio
n.1 ciuffo prezzemolo
n.1 panino raffermo
latte q.b.
n.1 uovo
50 g parmigiano grattugiato
80 g burro
farina q.b.
sale q.b.

Preparazione

Mettete in una terrina le carote lessate, tagliate fredde, unitevi la carne, la mortadella tritata, il grano Chirico, l'aglio e il prezzemolo tritati, il panino già ammorbidente nel latte e sminuzzato.

Mescolate e aggiungete l'uovo e il parmigiano.

Salate, amalgamate bene il tutto e formate delle polpettine che passate nella farina, friggete in 80 g di burro spumeggiante.

Vino consigliato

Barbera D'Alba