

Polpette fritte rustiche

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	



Le polpette fritte rustiche, sono una pietanza intramontabile, composte da carne macinata, uova, formaggio, arricchiate dal sapore deciso della mortadella e della salsiccia sono presenti sulla tavola di ogni famiglia.

Le polpette fritte rustiche vengono servite come secondo piatto, e per la loro praticità di trasporto, e la loro bontà anche se fredde, possono essere gustate durante una gita o un picnic fuori porta.

Ingredienti

» Aglione 1 spicchio	» Pecorino grattugiato 80 gr
» Carne bovina (o di suino) macinata 500 gr	» Pepe a mulinello secondo i gusti
» Finocchietto selvatico q.b.	» Prezzemolo tritato 3 cucchiaini
» Mortadella 2 fette da 75 gr l'una	» Sale q.b.
» Noce moscata una spolverata	» Salsiccia fresca 100 gr
» Pane tipo pagnotta 250 gr	» Uova 2 grandi
» Parmigiano Reggiano grattugiato 80 gr	

...per friggere

» Olio di semi q.b.

Preparazione



Per fare le polpette fritte rustiche, iniziate eliminando la crosta dalla pagnotta di pane, e ricavatene dei tocchetti (1). Tritate il pane in un mixer fino a sbriciolarlo (2). In una capiente ciotola mettete la carne macinata, la salsiccia sgranata e privata della pelle esterna e la mortadella tritata (3) (potete tritare la mortadella utilizzando un mixer).



Tritate il prezzemolo e aggiungetelo all'impasto (4-5). Unite ora gli aromi: noce moscata, finocchietto, sale e pepe (6),



il parmigiano e il pecorino grattugiati (7), lo spicchio d'aglio tritato (8), e le uova sbattute (9).



Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, morbido e compatto (10) (se dovesse risultare troppo asciutto potete aggiungere un altro uovo). Per ultimo aggiungete il pane e amalgamate nuovamente (11). Prendete una grossa noce di impasto, fate una polpetta (12) e



datele una forma ovale (13). Passate le polpette nel pangrattato (14), scaldate dell'olio in una padella antiaderente e quando sarà ben caldo immergetevi le polpette (15) e fatele cuocere girandole di tanto in tanto fino a che risulteranno uniformemente dorate. Scolatele su carta assorbente da cucina e servite le polpette fritte rustiche ancora calde!

Conservazione

Potete congelare le polpette fritte rustiche ancora crude e poi scongelarle e friggerle all'occorrenza. Una volta cotte consumate le polpette fritte rustiche al momento o conservatele in frigorifero in un contenitore ben sigillato, al massimo per 1-2 giorni.