

Polpette Clara

Ingredienti per 2 persone:

1 etto e mezzo di carne di vitello
1 etto e mezzo di carne di maiale
1 etto e mezzo di salciccia
1 fetta di prosciutto tagliato a dadini
1/2 cipolla tritata fine
1/2 spicchio di aglio tritato
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
3 cucchiaini di sedano tritato
2 cucchiaini di basilico tritato
1 uovo
1/2 etto di fontina a dadini
1 manciata di parmigiano grattugiato
2 fette di pancarré
1 bicchiere di latte
olio q.b.
sale, pepe e cannella

Preparazione

Mettere in una ciotola capiente la carne mischiata con la fetta tagliata di prosciutto, una spruzzata di cannella, del sale, del pepe e 1 uovo, miscelare bene il tutto e poi aggiungere il prezzemolo, il sedano, il basilico e la cipolla tutto tritato finemente. Grattugiare una bella manciata di parmigiano e la dadolata di fontina, infine mettere in un piatto il latte e le fette di pancarré, strizzatele e dopo averle spappolate con una forchetta aggiungerle al composto e miscelare bene ancora una volta.

Lasciare riposare 10 minuti in modo che tutti i gusti si uniscono al composto.

Dopo questo tempo, fare delle polpette non tanto grandi, infarinarle, schiacciarle un poco e metterle in una padella con 4 cucchiaini di olio e farle friggere dai due lati e aggiungere 1/2 bicchiere di vino bianco, lasciarlo evaporare e poi continuare a farle cuocere per una trentina di minuti, a necessità aggiungere un pò di acqua.

A cottura ultimata servire calde, magari con la puré.