

Polpettine di coniglio

Ingredienti per 4 persone

250 gr. di carne di coniglio disossata

120 gr. di salciccia

50 gr. di pancetta coppata

30 gr. di parmigiano

30 gr. di burro

1 uovo

2 fette di pane

1/2 bicchiere di latte

2 cucchiaini di pinoli

50 gr. di pangrattato

1 rametto di rosmarino e 1 di salvia

1/2 spicchio d'aglio

4 cucchiaini d'olio

sale, pepe e noce moscata

Tritate la carne di coniglio poi mescolatela in una ciotola con la salciccia spellata e sbriciolata e la pancetta tagliata a dadini. Aggiungete il parmigiano, l'uovo sbattuto, i pinoli, il sale, il pepe e una grattugiata di noce moscata. Bagnate il pane nel latte, strizzatelo bene e sbriciolatelo aggiungendolo agli altri ingredienti nella ciotola. Tritate l'aglio, il rosmarino e la salvia, aggiungete anch'essi al composto e mescolate finché gli ingredienti si amalgamano bene. Formate con il composto 16 polpettine rotonde poi appiattitele con le mani e passatele nel pangrattato, scuotetele per eliminare quello in eccesso. Scaldate in una padella il burro e l'olio, fatevi friggere le polpettine finché saranno ben colorite da un lato, poi voltatele e fatele colorire dall'altro.

Fate scolare le polpettine su carta assorbente e servitele ben calde. Potete sostituire il coniglio con carne d'agnello magra o con carne di maiale magra. Al posto dei pinoli, usate dei pistacchi tritati o delle mandorle tagliate a filetti.