

Polpettine fritte di bovina romagnola con salsa al pomodoro

Tempo di preparazione: 25 min

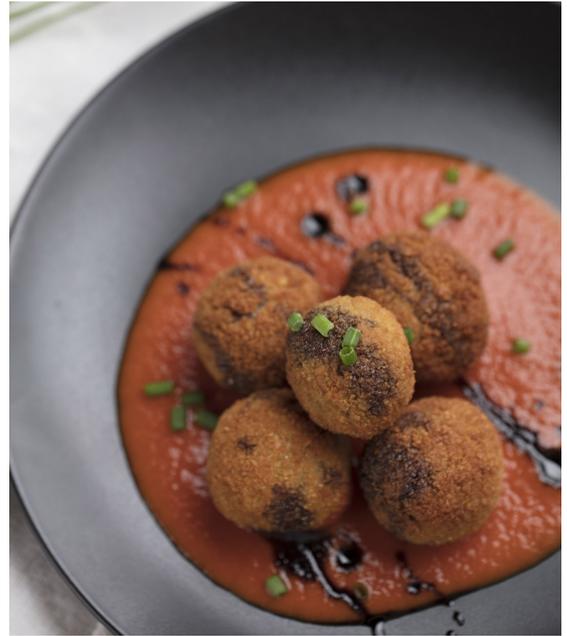
Difficoltà: Facile

Panatura

- Farina di frumento tipo 00: q.b.
- Olio per friggere: q.b.
- Pane secco grattugiato: q.b.
- Uova: 4

Polpette

- Aglio: 1 spicchio
- Bollito di manzo macinato: 150 gr
- Muscolo di bovina romagnola: 500 gr
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Parmigiano: 100 gr
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo: 1 ciuffo
- Ricotta: 100 gr
- Ritagli di coppa estiva o lonza di maiale macinati: 100 gr
- Sale: q.b.
- Scalogno: 1
- Uovo: 1



Preparazione

Queste polpettine sono perfette da gustare come **antipasto** o **stuzzichino** insieme all'aperitivo ma anche come piatto unico accompagnate da una salsa di pomodoro. Un **gustoso finger food anti-spreco!**

1. Cuoci l'aglio sbucciato in poco olio a fuoco molto dolce fino ad appassirlo e tritandolo finemente.
2. Aggiungilo in una ciotola insieme al macinato di bovino, quello di maiale e il bollito.
3. Insaporisci con il parmigiano grattugiato, la ricotta ben strizzata, l'uovo il prezzemolo e lo scalogno tritato sottile, sale e pepe.
4. Forma con le mani delle polpettine del diametro di un paio di cm, che passerai man mano nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pan grattato.
5. Friggi in abbondante olio a 180° per circa 4 minuti, scolandole quando le vedrai di un bel colore nocciola.

Le polpettine possono essere gustate a scottadito o servite su una salsa di pomodoro leggera, ultimando con qualche stelo di erba cipollina e alcune gocce di balsamico.

Ricetta di Ristorante Don Abbondio

Ph. credits @Andrea Piffari

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

