

Polpette alla Romana

381

Typ: Fleisch

Quelle: ?

Bemerkungen:

Zutaten: 250 g di avanzi di carne lessa
40 g di prosciutto crudo piuttosto grasso
40 g di mollica di pane ammollata nel latte e ben strizzata
Pane grattugiato
1 spicchio di aglio
prezzemolo tritati
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
3 uova
400 g di salsa di pomodoro
50 g di grasso di prosciutto
1 cucchiaio di cipolla
mezza carotina
un pezzetto di costa di sedano tritati
½ foglia di alloro
1 chiodo di garofano
olio extravergine di oliva
farina
noce moscata
sale, pepe

Rezept: Tritare la carne lessa, la mollica di pane, il prosciutto e metterli in una terrina con l'aglio, il prezzemolo, la noce moscata, il pepe, il sale, il parmigiano e le 2 uova, amalgamando bene con una forchetta. Formare delle palline con le mani, infarinare, pasare nell'uovo sbattuto salato e poi nel pane grattugiato.

In un tegame di coccio far imbiondire il trito di grasso di prosciutto con la mezza carotina, il pezzetto di costa di sedano e il cucchiaio di cipolle, l'alloro e il chiodo di garofano. Aggiungerli la salsa di pomodoro, condire con sale e pepe e far ridurre bene in una padella con olio bollente. Friggere le polpette, scocciarle, metterle nel tegame della salsa per qualche istante e servirle ben caldo.