

Polpettine al latte

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



POLPETTINE AL LATTE

Questa potrebbe essere una buona idea per chi vuole tornare a casa la sera e trovare la cena bella e pronta. In effetti, la ricetta che vi propongo può essere preparata in anticipo, la mattina ad esempio, e poi riscaldata a momento debito.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 gr di carne di vitello macinata
- 200 gr di carne di maiale macinata
- 50 gr di pancetta
- 40 gr di mollica di pane
- 2 dl di latte
- 1 uovo
- 3 foglie di salvia
- Parmigiano grattugiato qb
- 2 cucchiali di panna fresca
- 40 gr di burro
- Noce moscata
- Sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Lasciate ammorbidente la mollica di pane nel latte per 5 minuti.

2. Trasferitela in una ciotola in cui aggiungerete: le carni macinate, l'uovo, il parmigiano, la noce moscata, sale e pepe.
3. Amalgamate bene gli ingredienti e formate con le mani delle polpette.
4. Infarinatele e rosolatele su tutti i lati in una larga casseruola con il burro.
5. Unite le foglie di salvia ben lavate e il latte leggermente intiepidito. Proseguite la cottura a fiamma bassa con la casseruola coperta per circa 20-25 minuti.
6. Qualche minuto prima di spegnere il fuoco, aggiungete la panna e lasciatela addensare con il resto del sughetto che si è formato. Se necessario, potreste aggiungere un pò di farina per rendere il sughetto ancora più cremoso.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/polpette-al-latte/40794>

