

Ricetta tradizionale di Carnevale:

Polpette di carne di suino con uva passa e pinoli



Le polpette di carne di suino, sono una ricetta tradizionale di Carnevale..
La tradizione vuole che nel giorno di Carnevale, il martedì grasso, si mangino cose particolarmente sostanziose, poiché precede il periodo di Quaresima e quindi di astinenza. E queste polpette di carne di suino, gustosissime sono l'ideale per festeggiare il Carnevale. Ma poiché sono troppo buone, succede che ...bando alle tradizioni si possono anche in altre occasioni.

Ecco come:

INGREDIENTI x 6 persone

450 gr di carne macinata di suino
250 gr di mollica di pane raffermo
uva passa e pinoli
3 uova
100 gr di grana grattugiato di Vacche Rosse
1 spicchio di aglio
prezzemolo
olio extra vergine d'oliva
sale
2 cucchiaini di latte

PROCEDIMENTO

Mettete la mollica di pane ammollo in abbondante acqua per circa 10-15 minuti; strizzatela benissimo e strofinandola tra le mani sbriciolatela e unitela alla carne, le uova sbattute, formaggio, aglio tagliato a pezzetti piccolissimi, prezzemolo e soprattutto uva passa e pinoli, ingrediente insostituibile ed immancabile per le polpette "napoletane" di Carnevale. Mischiate bene bene con le mani, fate le polpette e frigate in olio evo o se preferite in olio di arachidi. Immergetele, dopo averle fritte, in un buon sugo con cipolla e pelati. Ovviamente le polpette potete mangiarle anche così, solo fritte senza sugo...