

# Polpette agnello



Una ricetta che proviene dalla tradizione culinaria ellenica, perfetta per il menu pasquale, anche da servire come finger food

Le **polpette di agnello** sono un piatto tipico della cucina ellenica e il loro nome originale è *keftedes*.

Potrebbero essere una buona idea per il vostro menù di Pasqua, che dite? Siamo certi che faranno felici soprattutto i bambini!

Ecco la ricetta.

## **Polpette di agnello: la ricetta**

Per preparare le polpette di agnello per prima cosa ammorbidite in acqua fredda **100 gr di pane raffermo**.

A parte mescolate **600 gr di carne di agnello macinato** (oppure 300 gr di manzo e 300 gr di agnello) con **due uova intere, una cipolla rossa** e due spicchi di aglio tritati, pepe, basilico e prezzemolo.

Aggiungete anche il pane ben strizzato e un pizzico di sale e formate delle **piccole polpette con le mani**, grandi poco più di una noce.

Passatele nella **farina** e poi dopo aver eliminato l'eccesso **friggetele in olio di semi bollente** per circa 7-8 minuti, finché non diventano dorate.

### **Accompagnamenti ideali**

Per il pranzo di Pasqua vi suggeriamo un contorno classico per le polpette, quello degno delle grandi occasioni, e cioè **le patate al forno** che piacciono sempre a tutti e stanno bene con tutto.

Se però volete mantenere fede alla ricetta originale greca, allora preparate una classica **salsa tzaziki**, fresca e leggera con lo yogurt greco, un cetriolo grattugiato e ben strizzato e uno spicchio di aglio, se vi piace. Condite con olio evo e dell'aneto o della menta freschi.

Altro contorno ideale è la **classica insalata greca** a base di pomodori, peperoni, cipolle, olive, cetrioli e feta.

Ricordate di condire tutto con tanto origano profumato.

### **Polpette on the go**

Le polpette di agnello sono un tipico **street food** e come tale possono essere servite anche **sotto forma di spiedino**.

In questo caso preparatele di piccole dimensioni e infilatele con uno stecco di legno da arrosticini.

Questa presentazione è l'ideale per **un aperitivo in piedi** con tanti amici. Le polpette da passeggio andranno a ruba!