

## *Polpette di Carnevale*



Questa preparazione vi permetterà di ottenere una sfiziosità da leccarsi i baffi in soli pochi minuti.

### Ingredienti:

Carne macinata: 500 g mista Naturale, manzo e maiale

Uova: 5

Pane grattugiato: 200 g

Formaggio Pecorino: 100 g grattugiato

Aglione: 1 spicchio

Prezzemolo tritato

Concentrato di pomodoro, 2 cucchiaini

Vino bianco: mezzo bicchiere

Sale, pepe, olio

### Procedimento:

Iniziamo partendo dalla realizzazione dell'impasto: all'interno di una ciotola capiente versate il **pane grattugiato**, la **carne macinata**, le **uova**, il **concentrato di pomodoro**, il **formaggio pecorino**, l'**aglio** tritato finemente, il **concentrato di pomodoro** e il **prezzemolo** tritato. Amalgamate per bene con le mani. Nel caso il composto dovesse risultare troppo molliccio, aggiungete al composto dell'altro pangrattato.

Una volta ottenuto un composto omogeneo e asciutto, iniziate a formare delle polpette con le mani che farete cuocere all'interno di una padella dove avrete precedentemente fatto scaldare un filo di **olio extra vergine di oliva**. Attendete finché non avranno preso un colore dorato omogeneo, quindi toglietele dalla cottura e fatele raffreddare per qualche istante sopra ad un piatto foderato con la carta assorbente.

Bon appetit!