

## Palline al tartufo e mandorle



**Ingredienti** per 8 persone: carne macinata sceltissima di manzo 500 gr; crema di tartufo ( in negozio ne abbiamo di ottima qualità); una melagrana e verza mondata gr.250 ( nella stagione, altrimenti potete sostituire con dei mirtili e dell'insalatina riccia ) grana grattugiato ( in negozio ampia scelta del miglior Parmigiano di Vacche Rosse di montagna, pianura o collina); mandorle a fettine; erba cipollina; aceto; olio extra vergine d'oliva; sale ; pepe in grani.

### **Procedimento:**

- Affettate la verza a filetti sottilissimi(chiffonnade), conditela con sale e aceto e lasciatela marinare per un'ora circa, infine strizzatela, conditela con olio e riponetela in frigo sino al momento del consumo.
- Insaporite la carne macinata con la crema al tartufo, 2 cucchiariate di parmigiano reggiano delle Vacche Rosse e una bella macinata di pepe, amalgamando bene gli ingredienti. **Non salate.**
- Modellate il composto in tante palline grandi quanto una noce e passatele su un vassoio, sopra le mandorle a fettine, in modo che se ne ricoprano.
- Distribuite la verza ( o della semplice insalatina) su un piatto da portata, sistemateci sopra le palline e decorate il piatto con fili di erba cipollina e se ci sono dei chicchi di melagrana o di mirtili o frutti di bosco.

*E ..Buon Appetito*