



Polpettine fritte - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - manzo - senape

Ingredienti per 6 persone:

600 g di carne di manzo macinata,
100 g di prosciutto cotto,
una manciata di mollica di pane,
una manciata di foglie di prezzemolo,
5 steli di erba cipollina,
un uovo,
un cucchiaino di senape,
olio per friggere,
sale,
pepe.

In una ciotola, mescolate la carne macinata con il prosciutto tritato, il pane bagnato nell'acqua e strizzato, il prezzemolo tritato, l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici, l'uovo, la senape, sale e una presa di pepe. Con le mani inumidite formate delle polpettine della dimensione di una grossa noce. In una padella a bordi alti, scaldate abbondante olio e friggetevi le polpettine, poche alla volta. Estratele via via che sono dorate con il mestolo forato, fatele asciugare in un piatto ricoperto con la carta da cucina e servitele ben calde.