

Polpettine rustiche

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi di lesso magro
2 patate lesse
2 uova intere
1 spicchio d'aglio tritato
1 cucchiaio di funghi secchi
1 cucchiaio di grana grattugiato
1 tazzina di latte
un cucchiaio di prezzemolo tritato
qualche cucchiaio di farina bianca
noce moscata
sale e pepe q.b.

Ammollare i funghi secchi in una tazza di acqua tiepida. Tritare la carne lessa, ben asciutta, e metterla in una terrina. Aggiungere le uova intere, le patate lesse schiacciate, il grana grattugiato, i funghi strizzati e tritati, l'aglio, il prezzemolo, un pizzico di noce moscata, il sale, il pepe e un po' di latte.

Impastare molto bene il composto e se risulta troppo denso, ammorbidirlo con un altro po' di latte.

Ricavare delle polpettine, non troppo grandi, infarinarle e friggerle in abbondante olio bollente.

Passarle sulla carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e servirle ben calde.

Questo piatto è un modo intelligente per il recupero della carne del bollito avanzata.

