



Polpette alla Cacciatora Romanesca - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - salumi

Scopiazata dal giornale "gambero rosso"

Ingredienti per 4 o + porzioni

- per le polpette:

500 gr macinato di manzo

100 gr pane casereccio rafferma fatto ammorbidire in acqua fredda e poi strizzato bene

2 uova

100 gr mortadella tritata

50 gr parmigiano

1 spicchio d'aglio tritato

- per la cottura e l'intingolo:

1 spicchio d'aglio intero e schiacciato

2 rametti di rosmarino fresco

olio d'oliva

1 bicchiere colmo di vino bianco

2 cucchiaino di succo di limone (o aceto bianco)

pepe

sale

Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti per fare le polpette e mettere a riposare in frigo.

Operazione che può essere fatta anche in anticipo.

Fare delle polpette grandi come una noce, io uso anche il porzionatore per fare le palle di gelato in modo da avere polpette uniformi.

Prendere una casseruola o padella alta e mettere l'olio d'oliva necessario ad avere un fondo alto mezzo dito ed aggiungere l'aglio e il rosmarino nonchè un pizzico di pepe per profumare il tutto.

Far rosolare bene le polpette da tutti i lati e quindi sfumare col vino bianco.

Coprire e lasciar cuocere per 20 minuti circa, alla fine sfumare con il succo di limone o aceto, pepare, salare.

Servire nei piatti irrorando le polpette col sughetto.