



Polpette profumate - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

Una ricettina semplice-semplice adatta a bambini e vecchiette... e ai miei figli che adorano le polpette

### IMPASTO

Carne macinata

Uova

Formaggio grattugiato (io metto pecorino sardo)

Pane raffermo ammollato nel latte, strizzato e sminuzzato

Erba cipollina (è meno forte e più digeribile dell'aglio di cui ricorda l'aroma)

un po' di prezzemolo

una manciata di foglie di basilico sminuzzato con le mani

una manciata di pinoli trituriati (ma ci vedo bene anche i pistacchi)

Sale

### FONDO DI COTTURA

Una carota e una cipolla tagliate a julienne

olio

2 limoni di media grandezza

un quarto di dado

un po' di acqua

Impastare la carne con gli ingredienti citati e mettere a riposare in frigo.

Tagliare la carota e la cipolla e farle andare un po' con un fondo di olio.

Grattugiare la scorza dei due limoni e metterla da parte.

Aggiungere nel fondo di cottura un mezzo bicchiere di acqua, 1e 1/2 di limone e 1/4 di dado.

Metterci le polpette (senza passarle nel pane grattugiato e senza friggerle) e portarle a mezza cottura.

Spremere il mezzo limone rimasto, diluirlo con un paio di cucchiaini di acqua ed irrorare le polpette in cottura.

Cospargere con la buccia grattugiata.

Portare a termine la cottura.

Se ce l'avete, usare la pentola di coccio.



[Vai alla discussione sul forum](#)