Polpette alle foglie di limone



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Trita il prezzemolo; versa il latte in una ciotola e metti a bagno il panino per farlo ammollare, dopo qualche minuto strizzalo bene. In una ciotola capiente riunisci la carne di manzo e di maiale; aggiungi il grana grattugiato, le uova sbattute, il pane ammollato e il prezzemolo tritato, sala, pepa e aggiungi un po' di noce moscata. Amalgama tutto il composto e forma delle polpette a cilindro. Lava e asciuga le foglie di limone, passale nell'olio e avvolgivi le polpette.

Accendi il forno a 200° C , disponi le polpette in una pirofila, infornale e falle cuocere per 10. Sforna e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di carne di maiale macinata

- 200 g di carne di manzo macinata
- prezzemolo
- 2,5 dl di latte
- 1 panino all'olio raffermo
- 70 g di grana grattugiato
- 2 uova
- noce moscata
- 20 foglie fresche di limone
- 1 dl di olio EV
- sale e pepe