

## Polpette Svedesi köttbullar



Chi non ha mai mangiato quelle piccole polpette servite con salsa ai frutti di bosco e purè di patate servite nei ristoranti Ikea di tutto il Mondo? Chi non ne ha mai comprata una busta congelata? Chi ha mai provato a farle a casa? In questa pagina proponiamo la ricetta delle köttbullar svedesi fatte in casa.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 30' (10' con microonde)

Cottura: 20'

Dosi per 4 persone

## Ingredienti per 4 persone

- 150 gr di carne di maiale
- 150 gr di carne di vitello
- 50 gr di pane secco (o tostato)
- 1 bicchiere latte
- 1 uovo
- 1 cipollotto
- 1 patata
- 2 cucchiaini di senape
- olio di oliva extravergine
- una noce di burro
- farina 00
- prezzemolo
- sale e pepe

Ecco come preparare le polpettine svedesi köttbullar. Innanzi tutto lessa la patata (in acqua bollente o al [microonde](#)), schiacciala ed impastala in una ciotola con le carni macinate, il pane secco ammorbidito nel latte, il cipollotto tritato, il prezzemolo, la senape ed il sale.

Prepara delle palline di 4-5 cm di diametro con l'impasto ben amalgamato, infarinale e cuocile in padella dove avrai scaldato olio e burro.

Servi le polpettine svedesi accompagnandole con purè, patate lesse o con la tipica salsa bruna o ai mirtilli.