

"GOCCE" ALLE MANDORLE -

Categoria : Secondo

Pubblicato da [G.P.](#) in 31/12/2010

INGREDIENTI - Carne cotta g 300 - mandorle g 50 - grana g 50 - 3 fette di pancarré - 2 uova, latte - prezzemolo - farina bianca - olio - burro - panna acida - limone - sale - pepe - noce moscata - "GOCCE" ALLE MANDORLE -

INGREDIENTI

carne cotta g 300 - mandorle g 50 - grana g 50 - 3 fette di pancarré - 2 uova, latte - prezzemolo - farina bianca - olio - burro - panna acida - limone - sale - pepe - noce moscata

Preparazione

Ammollate nel latte il pane. Strizzatelo e passatelo al macinacarne insieme con la carne. Raccogliete il tutto in una ciotola e mescolatevi le 2 uova, il grana, e le mandorle, tritate finemente al tritatutto elettrico. Completate con una cucchiata di prezzemolo tritato. Insaporite con un pizzico di sale, pepe e noce moscata. Amalgamate e suddividete in 8 o 10 parti uguali, dando a ogni polpettina forma di goccia. Passate le gocce nella farina. Scaldare in una larga padella 3 cucchiatae d'olio e g 20 di burro. Doratevi le gocce per 3 minuti su un lato e 3 sull'altro. Servitele calde, accompagnate da una salsa ottenuta scaldando g 100 di panna acida con 4 o 5 gocce di limone, un pizzico di sale e uno di pepe.

CONSIGLIO:

Per dare alle polpettine la forma a goccia, usate gli stampini tagliapasta di questa forma. In alternativa alla carne cotta (avanzi) si possono utilizzare g 300 di trita fresca di vitello.