



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Polpette alle mandorle



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 250 gr di tritato di maiale
- 250 gr di tritato di vitello
- 100 gr di mandorle
- 400 gr di polpa di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiai di vino cotto
- formaggio pecorino grattugiato
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Polpette alle mandorle

Passo 1.

Tritate insieme aglio e prezzemolo.

Passo 2.

Preparate un impasto con carne, formaggio grattugiato, mandorle a pezzetti, vino cotto ed il trito di prezzemolo ed aglio.

Passo 3.

Salate e pepate a piacere.

Passo 4.

Preparate delle polpette e fatele soffriggere in olio extravergine d'oliva.

Passo 5.

Aggiungete la polpa di pomodoro e fatela addesare.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)