

Polpette di carne e mele "Subric"

Ingredienti per 6 persone:

grammi 400 di carne di vitello tritata (eventualmente mista con carne di pollo o coniglio, tritata)

grammi 40 di burro

grammi 20 di olio di oliva extra vergine

1 grossa mela renetta

2 tuorli d'uovo

1 cucchiaino di zucchero

1 quarto di litro di Barolo o Barbaresco o vino rosso robusto

un ciuffetto di prezzemolo tritato

1 spicchio d'aglio (facoltativo)

farina per infarinare

sale

Queste polpette, alquanto originali venivano preparate per le donne in allattamento perché si dice che stimolino la produzione di latte materno.

Abbiamo scelto questa ricetta proprio per sottolineare che le polpette sono un piatto dalle mille ricette.

Macinare nel tritacarne la mela o tritarla grossolanamente con la mezzaluna.

Scegliere preferibilmente una bella renetta non troppo matura o una mela verde.

Tritare il prezzemolo e l'eventuale spicchio d'aglio.

Riunire in una terrina la carne trita, la mela, il prezzemolo i tuorli, l'aglio e il sale.

Impastare con cura e formare delle palline poco più grandi di una noce che verranno fatte passare nella farina.

Polpette di carne e mele

Ultimo aggiornamento Giovedì 09 Settembre 2010 16:32

Mettete in pentola l'olio, il burro, lo zucchero e il vino e portare ad ebollizione, poco dopo aggiungere le polpettine e, mescolando delicatamente di tanto in tanto, fare consumare completamente il vino.

Tempo di preparazione: c/a 2 ore.

Le altre ricette