

## Polpette di bollito

Scritto da Administrator

Venerdì 06 Febbraio 2015 15:06 - Ultimo aggiornamento Venerdì 06 Febbraio 2015 15:10

---



Vi è avanzata della carne lessa e non vi va di riproporla nello stesso modo?

Preparate un piatto di riciclo della cucina romana, ma di tutto rispetto; delle gustosissime polpettine fritte, che volendo possono essere cotte anche al forno.

## Polpette di bollito

Scritto da Administrator

Venerdì 06 Febbraio 2015 15:06 - Ultimo aggiornamento Venerdì 06 Febbraio 2015 15:10

---

Ingredienti per 4 persone

300 gr di lesso

2 uova

300 gr di patate lesse

La buccia di un limone grattugiata

Prezzemolo

2 cucchiaini di parmigiano

Pangrattato

Sale pepe

## Polpette di bollito

Scritto da Administrator

Venerdì 06 Febbraio 2015 15:06 - Ultimo aggiornamento Venerdì 06 Febbraio 2015 15:10

---

Albume d'uovo

Olio di semi di arachidi per friggere

Tritate al mixer la carne, grossolanamente, facendo attenzione che non diventi un omogeneizzato e mettetela in una ciotola.

Amalgamatela unendo la buccia di limone grattugiata, prezzemolo tritato, le patate passate con lo schiacciapatate, il parmigiano e le uova, sale e pepe.

Formate delle polpette grandi come una noce, rotolatele nell'albume ( così evitiamo un po' di colesterolo) e poi nel pangrattato.

Friggetele in abbondante olio bollente finchè saranno dorate.

Scolatele su carta assorbente e servitele calde con contorno di una tenera insalatina

Buon appetito!