

Polpettine speziate con pomodorini *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Spellare le salsicce dalla cotenna. Aggiungere il pan grattato alla carne delle salsicce. Mescolare bene assieme al grana grattugiato. Tagliare il cipollotto a fettine e mescolare nel composto.

Mescolare il tutto con un uovo che funge da legante, un po' di cumino in polvere, una spruzzata di tabasco e una spruzzata di vino bianco. Formare delle polpettine dal composto e passarle nel pangrattato. Tagliare in 4 i pomodorini per poi saltarli in padella. Saltare i pomodorini in padella con erbe provenzali, sale, olio e zucchero e far appassire. Aggiungere acqua se necessario. Friggere le polpettine in olio bollente e servirle con la salsetta di pomodorini a parte.

Consigli

Per questo gustoso piatto di polpette potete usare dei pomodorini contraddistinti dalla dolcezza, come ad esempio quelli di Pachino.

Curiosità

Le polpette sono senz'ombra di dubbio un classico della gastronomia a livello planetario, ma l'origine di questa pietanza è da cercare nell'Europa Settentrionale.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Salsicce 200 grammi

Uova 1 unità

Pan grattato 50 grammi

Grana 30 grammi

Cipollotti 20 grammi

Tabasco (q.b.)

Pomodorini 100 grammi

Cumino (in polvere, qb)

Vino bianco (una spruzzata)

Olio (per friggere, qb)

Zucchero (una presa)

Sale (q.b.)