

POLPETTE AL VINO

Ingredienti

400 g di carne di manzo tritata
1 uovo
2 spicchi d'aglio
1 manciata di prezzemolo
3 fette di pan carré
1/2 dl latte, q.b.
40 g parmigiano grattugiato
30 g pangrattato
1/2 dl d'olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Levate la crosta alle fette di pan carré e lasciatele a bagno in 1/2 dl di latte (3 cucchiari), quanto basta per avere il pane bello molle.

Tritate finissimamente l'aglio (io uso quello in polvere) e il prezzemolo.

Unite alla carne

- l'uovo
- il pancarré ben sminuzzato
- l'aglio
- sale
- pepe
- prezzemolo
- parmigiano

impasto ben bene.

Ricavatene con le mani delle polpette di forma rotonda

Passate le polpette più volte nel pangrattato / farina in modo che rimangano ricoperte.

Mettete un po' di burro e un po' di olio in una pentola, (poco olio) mettere le polpette a cuocere, girarle quasi subito e poi aggiungere il vino rosso in abbondanza, coprirle. Girarle spesso e quando il vino diventa una salsa io ne aggiungo ancora un pochetto. Le faccio cuocere per ca. 20 min.