

Polpette in agrodolce

Ingredienti

Per 4 persone

- 200g di carne di maiale tritata
- 200g di carne di manzo tritata
- 2 uova
- 100g di pane raffermo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio d'aglio
- 50g di pecorino grattugiato
- 2-3 cucchiaini di mosto cotto
- un pezzetto di cipolla
- 400g di salsa di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- 100g di mandorle sgusciate
- pepe nero
- sale



Preparazione: impastate la carne con le uova, il pane ammollato e ben strizzato, il prezzemolo e l'aglio tritati, il formaggio pecorino, il sale e il pepe pestato nel mortaio. Fate delle polpette, friggetele, cospargetele di mosto cotto e di salsa di pomodoro preparata a parte con un soffritto d'olio e cipolla.

Infilate infine in ogni polpetta delle listarelle di mandorla, che daranno l'idea di ricci di castagne.

Lasciate insaporire per alcuni minuti prima di servire.