

POLPETTINE IN SALSA AGRODOLCE



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Wok 28 cm Moneta Aria Recycled
- Padella 28 cm Moneta Aria Recycled
- Ciotola
- Tagliere
- Coltello adatto

Ingredienti:

- gr 250 vitello tritato due volte
- gr 150 parmigiano reggiano
- gr 75 pangrattato
- 1 spicchio aglio tritato
- 1/2 uova
- gr 70 sottaceti tagliuzzati
- 1 cipolla tritata
- gr 400 salsa pomodoro
- gr 40 zucchero
- 3 cucchiai aceto
- olio extrav. di oliva olio per friggere

Procedimento:

Amalgamate i primi 5 ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, ricavandone tante polpettine molto piccole. In un wok (28 cm) friggetele in olio per pochi minuti e asciugatele su carta da cucina.

In una padella di ceramica fate soffriggere la cipolla con 2-3 cucchiari d'olio, aggiungete i sottaceti tritati e fateli rosolare per qualche istante, aggiungendo la salsa di pomodoro. Sciogliete quindi lo zucchero in 1/2 dl di acqua calda insieme all'aceto sul fuoco, cuocete per qualche minuto e versate il composto nella salsa di pomodoro.

Fate sobbollire, unite le polpettine e fatele insaporire per 4-5 minuti. Lasciate raffreddare e servite dopo 6 o 7 ore di riposo nella salsa.

È un piatto che va consumato tiepido, può essere anche servito come antipasto o in un buffet.

Buon appetito!