Polpette di carne mista senza uova

FACILEeBUONO

5 cucchiai di pangrattato (o 2 fette di pane sminuzzato)
5 cucchiai di formaggio grattugiato
8-10 cucchiai di latte
un mazzetto di prezzemolo tritato
600 gr di carne macinata di manzo, vitello, maiale
1 cucchiaio di olio

Ecco come fare

In una bacinella mescoliamo il pane, il formaggio grattugiato, il latte e il prezzemolo.
Aggiungiamo il tris di carne e con le mani impastiamo per bene.
Formiamo delle polpette non troppo grandi e schiacciamole tra i palmi delle mani.
In una padella scaldiamo l'olio e friggiamole a fuoco moderato.
Quando saranno belle dorate da una parte e dall'altra (e cotte al centro) adagiamole su carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

Per avere del sughetto, una volta cotte e messe da parte le polpette, nel padellino aggiungiamo un poco di vino bianco che faremo sfumare per alcuni secondi.

Prova queste polpette di carne macinata mista cotte in padella, morbide e ideali per sorprendere i vostri ospiti.

Alcuni consigli:

- Il formaggio grattugiato è utile per legare.
- Il latte dona un aspetto cremoso.
- Per ottenere un impasto più morbido si può aggiungere della ricotta.