

## POLPETTE CON MANDORLE AL LIMONE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
6 persone				

INGREDIENTI:	
250 g	Carne di vitello tritata
250 g	Carne di maiale tritata
6	Cucchiaini di parmigiano grattugiato
100 g	Mollica di pane raffermo
1	Bicchiere di latte
80 g	farina
2	uova
3	Bicchieri di olio di arachidi
80 g	Mandorle
3	Limoni
100 g	Foglie di insalatine miste
1	Manciata di pepe
1	Pizzico di sale fino

### PREPARAZIONE:

Lavate le insalatine e sgocciolatele. Spremete 2 limoni, ricavandone il succo. Lavate il terzo limone tagliandolo a fettine. Mettete la mollica a pezzi in una ciotola. Versatevi sopra il latte tiepido, lasciate riposare 10 minuti. Versate le due carni macinate in una ciotola grande. Aggiungete alla carne le uova appena sbattute con una forchetta. Unite il parmigiano, il sale il pepe e la mollica strizzata per bene con le mani. Lavorate gli ingredienti con una forchetta e poi con le mani, per amalgamarli. Versate l'olio di arachidi in una padella. Scaldatelo bene, senza farlo fumare. Formate con l'impasto delle polpette grandi come una grossa albicocca. Passate le polpette nella farina. Friggetele nell'olio 8 minuti, voltandole con due forchette a metà cottura. Scolatele. Infilate nelle polpette i filetti di mandorle, in modo da simulare dei ricci di castagne. Sistemate le insalatine su un piatto da portata e distribuitevi le polpette. Servite subito.