

# Polpette di carne

Categoria: Portate - Carne

## Informazioni Generali



Preparazione:  
10 min



Cottura:  
30 min



Costo:  
Medio



Difficoltà:  
Bassa

Nota Aggiuntiva: *più il tempo di riposo in frigorifero dell'impasto di circa 30 minuti*



Le polpette di carne sono una ricetta classica e semplice da realizzare: teneri bocconcini di carne macinata, insaporiti con provola, grana, uovo, prezzemolo e aglio e fritti in caldo olio di semi.  
Le polpette di carne sono un secondo piatto davvero sfizioso e apprezzato da tutti, soprattutto dai bambini.

## Ingredienti per 35 polpette

>> <b>Aglio</b> 1 spicchio	>> <b>Pepe</b> q.b.
>> <b>Carne bovina</b> macinata 500 gr	>> <b>Prezzemolo</b> un ciuffo
>> <b>Olio di semi</b> per friggere q.b.	>> <b>Provola</b> affumicata 50 gr
>> <b>Pane</b> mollica di pane raffermo 100 gr	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 50 gr	>> <b>Uova</b> 2 medie

## Preparazione



Per realizzare le polpette di carne iniziate preparando gli ingredienti. Per prima cosa prendete il pane raffermo, togliete la crosta (1), tagliatelo a cubetti e tritatelo finemente con l'aiuto di un mixer (2). Lavate e mondate il prezzemolo, poi tritatelo con un coltello o una mezzaluna (3).



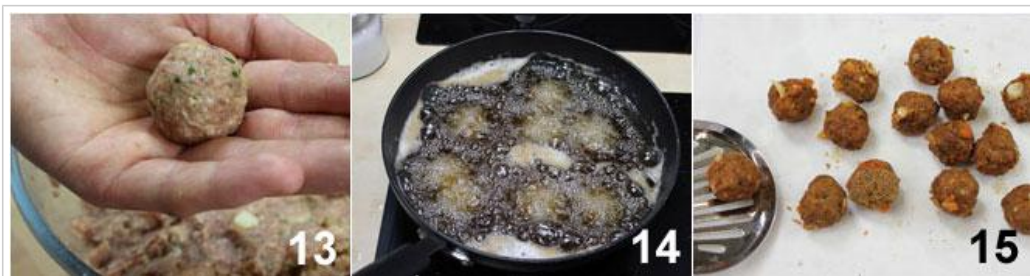
Tritate uno spicchio d'aglio (4) e tagliate a cubetti la provola (5). In una ciotola capiente ponete la carne di manzo macinata e aggiungete quindi il prezzemolo tritato (6),



l'aglio tritato, la provola (7), le uova sbattute (8) e il parmigiano (9).



Mescolate bene il composto con un cucchiaino di legno, affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati (10). In ultimo incorporate anche la mollica di pane tritata (11), poi ajustate di sale e pepate a piacere. Coprite il composto con la pellicola trasparente, ponetelo in frigorifero e lasciatelo riposare per circa mezz'ora. Trascorso il tempo necessario estraete l'impasto (12)



e formate con le mani delle polpette leggermente schiacciate (13). Mettete le polpette di carne a friggere in olio di semi ben caldo, finché non saranno dorate (14). A questo punto scolatele per bene con una schiumarola e posatele su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso (15). Servite le polpette di carne accompagnandole con una fresca insalata o del purè di patate.

### Conservazione

Le polpette di carne si possono conservare in frigorifero per 3-4 giorni, in un contenitore ermetico o coperte da pellicola. Le polpette di carne possono essere congelate: lasciatele raffreddare completamente una volta fritte, poi riponetele in un contenitore ermetico e mettetele in freezer.

### Consiglio

Se preferite una versione più leggera, provate la ricetta delle polpette al forno: ([clicca qui](#))  
 Se, invece, vi piacciono più saporite potete cuocerle in padella con del pomodoro: prova la ricetta delle polpette al sugo ([clicca qui](#)). In alternativa potete realizzare questa ricetta facendo le polpette al sugo più piccole ed utilizzare il tutto per condire una pasta.