

Polpette con albicocche al profumo di cannella



Ingredienti

500 gr di Polpa di maiale macinata
Albicocche disidratate q.b.
2 Fette di pancarrè
100 ml di Latte
Pangrattato q.b.
1 Cucchiaino di cannella in polvere
2 Cucchiari di parmigiano grattugiato
1 Uovo
Sale pepe e olio di arachidi q.b.

PROCEDIMENTO:

Prima di preparare l'impasto per le polpette, mettere le albicocche in una ciotola e coprirle con acqua tiepida per farle rinvenire, sarà sufficiente una mezz'ora. Preparare l'impasto versando in una ciotola capiente la carne, l'uovo, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, la cannella, il parmigiano, 3 cucchiari di pan grattato ed un pizzico di sale e pepe. Amalgamare bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Prelevare un cucchiaino di composto di carne e formare una polpettina, inserendo al centro mezza albicocca. Una volta ottenuta una forma sferica, passarla nel pangrattato e procedere così fino al termine dell'impasto. Versare l'olio in un tegame in quantità idonea per ottenere una frittura in immersione. Coprire con MCSD e farlo riscaldare. Una volta caldo, immergervi le polpette, coprire con MCSD e friggere a fiamma viva fino ad ottenere una crosticina croccante e dorata, quindi, adagiarle su carta assorbente e servire calde. Ottime, come finger food, adagiate su yogurt magro con cubetti di albicocca e ravanelli freschi.

Lorena Vecchini