

## Polpette di bollito



### Ingredienti:

400 g carne bollita

200 g pane raffermo

latte q.b.

2 uova

1 carota

1 cipolla

farina di mais q.b.

sale, pepe, prezzemolo, curcuma

Se vi avanza il bollito, che avete ottenuto con la carne

bollita con 1 cipolla, 1 carota e una costola di sedano, togliete la carne e mettetela nel mixer con il pane bagnato e strizzato, con la carota e cipolla bollite...



... e frullate finché ottenete una crema omogenea. Aggiungete a questa le uova, del prezzemolo tritato e 1 cucchiaino di curcuma.



Amalgamate il tutto e passate nella farina di mais 1 cucchiaino della composizione ottenuta.



Formate con le mani delle polpette appiattite che mettete nella padella con olio.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta per circa 5 minuti. In quest'intervallo si riscalda la padella, l'olio e solo dopo iniziano a cucinare le polpette. Spostate dalla fiamma, aspettate 30 secondi e girate le polpette. Cuocete 3 minuti a fiamma media. Togliate e mettete sul piatto con la carta assorbente sotto.



Il resto di polpette cuocete a fiamma media fornello medio per 3 minuti per parte. Tutte le volte che dovete girare o togliere le polpette cotte spostate la padella dal fuoco.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.