

POLPETTINE ALLE CASTAGNE

Ingredienti

200 gr di vitello macinato

150 di maiale

200 gr di castagne arrostate e pelate

1 fetta di pane morbido

25 ml di latte

1 uovo

1/2 porro

farina

30 gr di grana

1 mazzetto di prezzemolo

olio

sale e pepe.

Preparazione

Tritare il porro e soffrigere .

Schiacciare 2/3 di castagne e amalgamare alla carne trita.

Unire il pane che avrete bagnato nel latte, l'uovo, il grana, prezzemolo e porro.

Mescolare e regolate di sale e pepe.

Fare delle polpettine ed infarinare e cuocere assieme alle castagne intere rimaste.

Di Silvana Foglia