

Polpette al cumino



ricette

tipo: **secondi**

ingredienti e preparazione

calorie: **266**

- polpa di vitello 500 g
- uova 2
- pancarré grattugiato
- farina
- cumino
- vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

* le dosi son per 6 persone

Preparazione

Mettete una padella sul fuoco e fate rosolare la carne con un filo di olio. Spruzzatela con mezzo bicchiere di vino, salatela, pepatela, fatela cuocere per 20 minuti. Amalgamatela con un uovo, sale, pepe e abbondante cumino. Formate con l'impasto tante polpette che schiaccerete e passerete nella farina, nell'uovo battuto e poi nel pancarré.

Accendete il forno e mettete della carta da forno in una teglia sulla quale verserete un filo di olio.

Adagiatevi le polpette e fate cuocere per circa 15 minuti.

Buon appetito!