

Polpette della mamma

Ingredienti per circa 50/60 polpette piccole:

- .500 g di tastasale
- .500 g di macinato misto
- .1 uovo
- .pangrattato q.b.
- .parmigiano q.b.
- .sale
- .pepe
- .1 cipolla piccola
- .1 spicchio di aglio
- .2 rametti di prezzemolo

Frullate nel frullatore l'aglio, la cipolla e il prezzemolo. Unite il macinato e il tastasale, frullate ancora, incorporatevi l'uovo sbattuto, il sale, il pepe, il pangrattato e il parmigiano(dovete ottenere un composto nè troppo secco nè troppo umido, io ne aggiungo 3 cucchiari circa di ciascuno. Frullate ancora. Disponete l'impasto in una ciotola e create tante piccole polpettine e passatele di nuovo nel pangrattato. Potete friggerle in abbondante olio di semi oppure cuocerle nel sugo di pomodoro (fate un soffritto di olio e cipolla, unite la passata, insaporite con basilico, origano, sale e pepe, adagiatevi le polpettine e cuocete fino ad addensare il sugo).