

Polpette alle olive



ingredienti

400 g di fesa di tacchino macinata
100 g di olive nere
5 cucchiaini di pangrattato
3 ciuffi di prezzemolo
un uovo
uno scalogno
uno spicchio d'aglio
un cucchiaino di olio extravergine d'oliva
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

25 min

2-3 persone

procedimento

Tritare finemente le olive nere, il prezzemolo e lo scalogno, usando eventualmente un food processor. Unire quindi la carne di tacchino, il pangrattato, l'uovo e lo spicchio d'aglio, pelato e passato allo spremiaglio, regolare di sale e pepe, ed amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Con le mani inumidite, prelevare una piccola porzione di composto e formare delle palline aventi approssimativamente le dimensioni di una noce, quindi disporle su un vassoio e proseguire fino ad esaurimento degli ingredienti.

Ungere leggermente una padella capace, preferibilmente antiaderente, quindi scaldarla a fuoco medio e tuffarvi le polpette, rotolandole spesso scuotendo la padella, al fine di garantire una cottura uniforme. Cuocere a fuoco non troppo alto per circa 10 minuti, fino a che non avranno una doratura appena accennata ed una cottura completa fino al centro. Servire calde.