

# Polpette alla Romana

381

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** ?

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 250 g di avanzi di carne lessa  
40 g di prosciutto crudo piuttosto grasso  
40 g di mollica di pane ammollata nel latte e ben strizzata  
Pane grattugiato  
1 spicchio di aglio  
prezzemolo tritati  
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
3 uova  
400 g di salsa di pomodoro  
50 g di grasso di prosciutto  
1 cucchiaio di cipolla  
mezza carotina  
un pezzetto di costa di sedano tritati  
½ foglia di alloro  
1 chiodo di garofano  
olio extravergine di oliva  
farina  
noce moscata  
sale, pepe

**Rezept:** Tritare la carne lessa, la mollica di pane, il prosciutto e metterli in una terrina con l'aglio, il prezzemolo, la noce moscata, il pepe, il sale, il parmigiano e le 2 uova, amalgamando bene con una forchetta. Formare delle palline con le mani, infarinare, pasare nell'uovo sbattuto salato e poi nel pane grattugiato.

In un tegame di coccio far imbiondire il trito di grasso di prosciutto con la mezza carotina, il pezzetto di costa di sedano e il cucchiaio di cipolle, l'alloro e il chiodo di garofano. Aggiungerli la salsa di pomodoro, condire con sale e pepe e far ridurre bene in una padella con olio bollente. Friggere le polpette, scocciarle, metterle nel tegame della salsa per qualche istante e servirle ben caldo.