

## Fingerfood mania



**Tempo di preparazione:** 30 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti

- Aglio q.b.
- Carne di maiale macinata 60 gr
- Carne di manzo macinata 240 gr
- Cipolla 1
- Olio q.b.
- Pangrattato q.b.
- Parmigiano 50 gr
- Sale q.b.
- Uovo 1

**Per questa ricetta abbiamo usato:**

**Polpa Fine**

**200 gr**



## **Preparazione**

In una ciotola impastate la carne di manzo e la carne di maiale. Aggiungete il grana e l'uovo, amalgamate il tutto: il composto deve risultare omogeneo (se necessario aggiungete il sale). Formate delle polpette tonde e passatele nel pan grattato poi fatele friggere in abbondante olio di arachidi.

Nel frattempo cuocete il sugo. In una padella soffriggete una cipolla in un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, aggiungete la polpa e lasciate sobbollire fino alla riduzione della salsa. Una volta pronto il sugo, immergetevi le polpette e lasciatele in cottura a fuoco basso per 5 minuti. Servite in bicchierini o cucchiari da fingerfood .