

POLPETTE CON FUNGHI

Ingredienti per 4 persone.

- 600 g di polpa di manzo,
- una tazza di mollica di pane bagnata nel latte e ben strizzata,
- sale,
- pepe,
- due uova,
- un ciuffo di prezzemolo,
- farina,
- olio,
- una cipolla,
- quattro grossi pomodori,
- 100 g di mandorle tritate,
- 300 g di funghi,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- olio.

Mettete la carne in una terrina, unitevi la mollica di pane ben strizzata dal latte, sale pepe, un uovo, il prezzemolo tritato finissimo e le mandorle anch'esse tritate. Impastate bene gli ingredienti, poi formate con il composto delle polpette non troppo grosse.

Pelate i pomodori, dopo averli immersi per qualche minuto in acqua bollente, liberateli dai semi e tagliuzzateli grossolanamente.

Metteteli insieme alla cipolla a cuocere con due cucchiaini d'olio e aggiungete i funghi che avrete pulito e affettato sottilmente.

Lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco basso, poi aggiungete le polpette e continuate la cottura rigirando le polpette da tutti i lati.

Insaporite con una spruzzata di vino bianco secco. Regolate di sale