

DELIZIE AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g carne di manzo macinata,
- 2 uova,
- 50 g di prosciutto cotto,
- 1 bicchiere di latte,
- mollica di pane raffermo,
- 100 g di burro,
- 1 bicchiere di marsala,
- farina,
- sale,
- pepe.

Lavorare la carne con le uova, la mollica di pane ammorbidita nel latte, il prosciutto tritato, sale e pepe.
Formare delle polpette, infarinare e friggerle in 80 gr di burro.
Fondere il rimanente burro, unire il marsala, un bicchiere di acqua e portare ad ebollizione.
Immergere nel sugo le polpette e farle insaporire finchè il liquido sarà quasi tutto evaporato.