

POLPETTINE DI TACCHINO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto di tacchino
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100 g di mortadella
- 50 g di salamino tipo cacciatore
- 1 cipollina
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 manciata di mollica di pane
- 30 g di burro
- 1 uovo
- vino bianco secco
- poca farina
- poco latte
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ammollate la mollica di pane nel latte.

Tritate la carne di tacchino con la mortadella e il salamino.

Mettete il trito in una terrina aggiungetevi il parmigiano, il prezzemolo tritato con la cipollina, il pane ammollato e ben strizzato dal latte, sale e pepe e impastate il tutto con l'uovo.

Se vedete che il composto risulta troppo asciutto aggiungete ancora un tuorlo.

Formate con il composto delle polpettine rotonde e schiacciatele leggermente con il palmo della mano.

Mettete al fuoco una padella con il burro e qualche cucchiata di olio, adagiatevi, una accanto all'altra, le polpettine leggermente infarinate.

Cuocetele a fuoco dolce, rigirandole spesso.

Quando appariranno ben colorite, bagnatele con un po' di vino bianco e portatele a completa cottura (impiegheranno a cuocere complessivamente 30 minuti), unendo eventualmente qualche cucchiata di brodo bollente.

Servitele in tavola accompagnandole con dei finocchi scottati in acqua, insaporiti nel burro e spolverizzati di parmigiano.