

Ricetta: Polpettine piccanti

Author: WWW.MISYA.INFO

Ho preparato queste polpettine piccanti l'altra sera e sono state molto apprezzate. Sto per partire per Rimini, dove trascorrerò il week end. Prima di salutarvi, sempre per restare in tema di ricette etniche, vi lascio la ricetta di queste polpettine piccanti. Baci a tutti e buon week end.

Ingredienti per 4 persone:

- 450 gr di macinato di maiale
- 2 uova
- 1 cipollotto
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1/2 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1/2 bicchiere di pangrattato
- 400 gr di pelati
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- olio di semi
- sale
- coriandolo

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 25 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare le Polpettine piccanti

Mettete la carne macinata in una terrina con il cipollotto finemente tritato, l'aglio, metà del peperoncino in polvere, i semi di cumino, il pangrattato, l'uovo e un pizzico di sale.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Tra i palmi delle mani inumiditi formate delle piccole polpettine grandi quanto una noce. Scaldate l'olio di semi in una wok e friggete le polpettine piccanti a fuoco vivace per qualche minuto.

Solleivate quindi le polpette e tenetele da parte.

In una wok fate cuocere i pelati con il restante peperoncino e la salsa di soia.

Aggiungete le polpettine che avevate messo da parte e lasciatele insaporire nel sugo per qualche minuto.

Servite le polpettine piccanti con una spolverata di coriandolo fresco.