POLPETTINE CROCCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di polpa di manzo tritata,
- 150 gr di fontina,
- 100 gr di mandorla pulita,
- 2 uova,
- 1 cipolla,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- prezzemolo riccio per decorare,
- abbondante olio di oliva per friggere,
- pangrattato,
- sale.

Fate tostare le mandorle nel forno ben caldo per pochi minuti. Intanto mondate la cipolla e tritatela. Tritate anche il prezzemolo, la fontina (grossolanamente) e le mandorle.
Riunite in una terrina la carne con la cipolla, il formaggio, il prezzemolo e le mandorle (tenetene a parte un cucchiaio), aggiungete anche le uova, salate e mescolate con cura con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto ben amalgamato.
Ricavate dal composto tante polpette rotonde. In una padella a bordi alti fate scaldare l'olio e friggetevi Ie polpette, rigirandole, per 10 minuti circa in tutto. Appena sono pronte asciugatele con carta assorbente da cucina e servitele ben calde, con le mandorle rimaste, decorando con qualche ciuffo di prezzemolo riccio.