POLPETTE ALLE ALBICOCCHE SECCHE

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di albicocche secche,
- 60 g di uvetta,
- un dl di brandy,
- 650 g di polpa di manzo macinata,
- 80 g di pinoli,
- un cucchiaino di cannella in polvere,
- 3 cucchiai rasi di pane grattugiato,
- un uovo,
- un cucchiaio di latte,
- farina,
- olio extravergine di oliva,
- sale e pepe.

Per accompagnare:

- radicchio di Castelfranco,
- insalata riccia,
- radicchio trevisano.

Tagliate a dadini di mezzo cm le albicocche e mettetele a bagno nel Brandy in una ciotola con l'uvetta. In una terrina riunite la carne, i Pinoli, la cannella, il pane grattugiato, l'uovo sbattuto con il latte, la frutta secca scolata e abbondante pepe. Mescolate con la mano, salate e ricavate dal composto una ventina di polpette grandi come un'albicocca; infarinatele, poi cuocetele per qualche minuto in una padella a bordi alti con abbondante olio caldo, rigirandole spesso. Scolatele e lasciatele asciugare su carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso. Servite le polpette con le insalate, condite con olio extravergine di oliva, aceto di mele e sale