BOCCONCINI DEL BALATON

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di polpa di manzo tritata
- 1 mela verde
- 1 pezzetto di cipolla
- 2 limoni
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 uovo
- 2 fette di pane in cassetta
- 400 g di olio d'arachidi
- 3 uova sode
- sale
- pepe
- farina

Raccogliete la carne in una fondina e amalgamatevi l'uovo, il pane, prima ammollato in acqua e poi strizzato con cura, la cipolla e il prezzemolo tritati finemente, la mela e poca buccia di limone grattugiate, sale e pepe.
Ottenuto un amalgama omogeneo, prendendolo a piccole porzioni ricavatevi delle polpettine delle dimensioni di grosse ciliegie, da infarinare e friggere in abbondante olio di semi bollente.
Appena dorate, passatele per qualche istante su carta assorbente.
Affettate sottilmente i limoni, senza privarli della buccia.
Allineate le fettine su di un piatto da portata e sistemate su ciascuna di esse una rondella d'uovo sodo.
Poggiate al centro dell'uovo una polpettina e fermate il tutto con uno stecchino, infilzato in verticale.
Decorate il piatto con cimette di prezzemolo e servite.