

SPIEDINI DI POLPETTINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di polpa di manzo tritata,
- un uovo,
- parmigiano,
- noce moscata,
- sale,
- pepe,
- limone,
- 30 olive farcite.

Mettete la carne in una terrina e incorporatevi l'uovo, una buona manciata di parmigiano, una grattatina di noce moscata, un pizzico di sale e uno di pepe.

Mescolate bene, aggiungete la scorza del limone grattugiata, il succo di mezzo limone e, alla fine, metà delle olive verdi tritate finemente.

Amalgamate ancora con cura, poi con l'impasto formate delle palline che infilerete su degli spiedini, alternandole con le restanti olive.

Spennellatele di olio e fatele cuocere sulla griglia, rivoltandole spesso e ungendole ancora nel corso della cottura, che durerà, complessivamente, 15 minuti.