

---

## POLPETTE DI TACCHINO ALLA NOCE MOSCATA

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di fesa di tacchino
- mollica di pane
- 20 cl di panna
- farina
- abbondante noce moscata grattugiata
- sale
- olio d'oliva
- burro

Tritate la carne, unite un po' di mollica di pane precedentemente ammorbidita nella panna, salate, aggiungete abbondante noce moscata grattugiata, amalgamate.

Formate con il composto delle polpettine e infarinatele leggermente.

Scaldare due cucchiai d'olio e un po' di burro, frigatevi le polpettine, prima a fuoco vivo e poi dolce per quindici minuti: devono riuscire morbide, ma con una leggera crosticina dorata.

Sgocciolatele con la schiumarola, asciugatele su carta da cucina e servitele.