

POLPETTINE DI TACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr. di petto di tacchino,
- 50 gr. di parmigiano grattugiato,
- 100 gr. di mortadella (oppure 50 gr. di mortadella e 50 prosciutto cotto),
- 50 gr. di salamino tipo cacciatore,
- una cipollina,
- una manciata di prezzemolo,
- una manciata di mollica di pane,
- 30 gr. di burro,
- un uovo,
- vino bianco secco,
- poca farina,
- poco latte,
- olio,
- sale,
- pepe.

Ammollate la mollica di pane nel latte.

Tritate la carne di tacchino con la mortadella e il salamino.

Mettete il trito in una terrina aggiungetevi il parmigiano, il prezzemolo tritato con la cipollina, il pane ammollato e ben strizzato dal latte, sale e pepe e impastate il tutto con l'uovo.

Se vedete che il composto risulta troppo asciutto aggiungete ancora un tuorlo.

Formate con il composto delle polpettine rotonde e schiacciatele leggermente con il palmo della mano.

Mettete al fuoco una padella con il burro e qualche cucchiata di olio, adagiatevi, una accanto all'altra, le polpettine leggermente infarinate.

Cuocetele a fuoco dolce, rigirandole spesso.

Quando appariranno ben colorite, bagnatele con un po' di vino bianco e portatele a completa cottura (impiegheranno a cuocere complessivamente 30 minuti), unendo eventualmente qualche cucchiata di brodo bollente.

Servitele in tavola accompagnandole con dei finocchi scottati in acqua, insaporiti nel burro e spolverizzati di parmigiano.