



## Polpettine saporite

[Del 27/12/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 350 g di filetto di maiale tritato, mezzo peperone verde, mezzo peperone rosso, la mollica di un panino, latte, uno spicchio di aglio, 125 g di yogurt intero, mezzo limone, 4 foglie di menta, peperoncino rosso piccante, sale, pepe.

Lavorate in una ciotola la carne con i peperoni a pezzetti, la mollica bagnata nel latte e strizzata, sale, pepe, il succo di mezzo limone e un pizzico di peperoncino. Preparate con il composto ottenuto tante polpettine e avvolgetele, una ad una, in quadrati di carta da forno inumidita. Sistemate i cartocci nel cestello e cuoceteli a vapore per 10 minuti. Servite le polpettine con lo yogurt, insaporito con aglio e menta tritati.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]