



Polpettine di carne ai pistacchi

[Del 06/12/2008 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 500 g di carne di manzo tritata, 1 cipolla piccola tritata, 1 mela disidratata, 1 scalogno, 2 cucchiaini di prezzemolo, 1 cucchiaio di brandy, ¼ di cucchiaino di cannella in polvere, 1 pizzico di noce moscata, 2 cucchiaini di pistacchi, 1 uovo, 100 g di pangrattato, 2 cucchiaini di olio di oliva.

In una scodella unite carne trita, cipolla, i pezzetti di mela, scalogno, prezzemolo, cannella, noce moscata, pistacchi e uovo. Mescolate molto bene (eventualmente servitevi di un frullatore). Formate delle polpettine e giratele nel pangrattato. Fate scaldare un pò di olio in una casseruola. Quando è diventato bollente friggete le polpettine finchè non avranno assunto un bel colore dorato. Assorbite l'eccesso di unto con fogli di carta assorbente da cucina e servite subito.

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