

LE POLPETTE

COSA MI SERVE IN CUCINA



➤ PENTOLA GRANDE



➤ PENTOLA PICCOLA



➤ TERRINA



➤ CUCCHIAIO DI LEGNO



➤ COLTELLO DA CUCINA



➤ FORCHETTA

INGREDIENTI PER 4 (**QUATTRO**) PERSONE



- 6 (**SEI**) PATATE



- 1 (**UNA**) CONFEZIONE DI CARNE MACINATA



- 2 (**DUE**) UOVA



- PANE GRATUGGIATO



- 1 (UNO) CUCCHIAIO DI SALE

COME SI PREPARA



LAVARE LE MANI CON IL SAPONE.



PRENDERE LE PATATE.

TOGLIERE LA BUCCIA DELLE PATATE CON IL COLTELLO O CON IL PELAPATATE.

LAVARE LE PATATE.



PRENDERE UNA PENTOLA PICCOLA.
METTERE LE PATATE NELLA PENTOLA.
RIEMPIRE LA PENTOLA DI ACQUA.



ACCENDERE IL FUOCO.
METTERE LA PENTOLA SUL FUOCO.



PRENDERE LA CARNE MACINATA.
METTERE MEZZA CONFEZIONE DI CARNE
IN UNA CIOTOLA.



TI ACCORGI CHE LE PATATE SONO
PRONTE QUANDO DIVENTANO MORBIDE E
SI POSSONO INFILARE CON LA
FORCHETTA.
TOGLIERE LE PATATE DAL FUOCO.
METTERE LE PATATE SU UN PIATTO.
SCHIACCIARE LE PATATE CON UNA
FORCHETTA.



METTERE LE PATATE NELLA CARNE.



METTERE UN CUCCHIAIO DI SALE NELLA CARNE.



PRENDERE LE 2 (**DUE**) UOVA.

ROMPERE IL GUSCIO DELLE UOVA SBATTENDO CON DELICATEZZA SUL BORDO DELLA TAZZA.

ROMPERE L'UOVO IN 2 (**DUE**) METÀ CON LE MANI.

ROVESCARE IL CONTENUTO NELLA TAZZA.



ROVESCiare LE UOVA NELLA CIOTOLA.



MESCOLARE CON IL CUCCHIAIO DI LEGNO.



AGGIUNGERE NELLA CIOTOLA 2 (**DUE**)
CUCCHIAI DI PANE GRATUGGIATO.



PRENDERE UN PO DI IMPASTO.

FARE DELLE PALLINE CON LE MANI
USANDO L'IMPASTO.



COPRIRE LE POLPETTE CON IL PANE GRATUGGIATO.



METTERE LE POLPETTE PRONTE SU UN PIATTO.



PRENDERE LA PENTOLA GRANDE.
VERSARE L'OLIO NELLA PENTOLA.



ACCENDERE IL FUOCO.
METTERE LA PENTOLA SUL FUOCO.



METTERE LE POLPETTE NELLA PENTOLA.
METTERE IL COPERCHIO.



DOPO 5 (**CINQUE**) MINUTI GIRARE LE
POLPETTE CON LA FORCHETTA.
METTERE IL COPERCHIO.



QUANDO LE POLPETTE SONO DORATE
SPEGNERE IL FUOCO.



METTERE LE POLPETTE SUL PIATTO.
LE POLPETTE SONO PRONTE DA
MANGIARE!