

# CANNAMELA

## Polpette con purè e confettura



### Ingredienti

- 300g carne macinata di vitello, manzo e maiale
- 80g mollica di pane
- 100g latte
- 1 cucchiaino cipolla liofilizzata CANNAMELA
- 1 uovo
- qb sale
- 3 pizzichi pepe bianco macinato CANNAMELA
- 3 pizzichi Drogapura - Le Spezie CANNAMELA
- 25g burro
- 10g farina
- 250g panna
- 1 cucchiaino paprika dolce CANNAMELA
- Ingredienti per servire: purè di patate e confettura di mirtilli rossi



Porzioni  
8 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
275.5\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Ammollare la mollica di pane nel latte.
- 2** In una ciotola raccogliere il macinato di carne, poi unire la mollica di pane strizzata e la cipolla liofilizzata CANNAMELA.
- 3** Incorporare l'uovo e aromatizzare con il pepe bianco macinato CANNAMELA e la Drogapura - Le Spezie CANNAMELA. Salare.
- 4** Miscelare e formare delle polpette.
- 5** Cuocere le polpette in padella con olio e burro. Una volta cotte, conservare in caldo.
- 6** Salsa: in una casseruola sciogliere su fuoco dolce il burro, versare la farina e con una frustina cuocere il composto per pochi min, poi aggiungere la panna. Aromatizzare con la paprika dolce CANNAMELA e un pizzico di sale.
- 7** Servire le polpette con il purè di patate e la confettura di mirtilli rossi.