

CANNAMELA

Polpette svedesi - Köttbullar



Ingredienti

- 300g carne macinata mista 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 drogapure - le spezie CANNAMELA
- 25g burro
- 25g olio di semi di mais
- 25g burro
- 10g farina
- 250g panna
- 1 cucchiaino paprika dolce CANNAMELA



Porzioni
8 persone



Portata
Secondo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
275.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

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.