

POLPETTE di TACCHINO alla NOCE MOSCATA



Ingredienti per 4 persone:

mollica di pane q.b.

200 gr di panna fresca

600 gr. circa di fesa di

tacchino

sale

noce moscata Ariosto

farina

burro

olio evo

- 1) Ammorbidite la mollica del pane nella panna fresca e mettetela in un frullatore con la carne a pezzetti. Salate, aggiungete la noce moscata abbondante e frullate il tutto in modo che si amalgami bene. Formate con il composto delle polpettine sode e infarinale in superficie.
- 2) Fate sciogliere il burro con l'olio in una padella (io ho usato lo splendido wok della Kit-Zen, per una cottura super rapida ed uniforme su tutta la superficie) e friggete le polpettine in modo che risultino dorate e morbide.
- 3) Asciugatele nella carta da cucina assorbente e servitele calde.