Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Polpette di carne con cracker

Altri ingredienti
Per utilizzare i cracker avanzati, spezzettati o sbriciolati
Piatti cotti in padella
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 4 porzioni:

- 6 pacchetti di cracker
- 500 g di manzo macinato
- 2 uova
- parmigiano grattugiato
- sale
- rosmarino fresco o essiccato
- eventualmente un po' di latte
- farina q.b

Preparazione:

Nel tritatutto, nel frullatore o in un altro robot da cucina sminuzzate i cracker, fino ad ottenere del pangrattato. In una terrina mescolate i cracker sbriciolati con il macinato, le uova ed il parmigiano grattugiato. Condite con sale e rosmarino. Se il composto risulta troppo solido, aggiungete un po' di latte. Formate delle polpette, infarinatele, e rosolatele in una padella con un po' d'olio oppure mettetele in una teglia e cuocetele nel forno. Servite le polpette con un purè di patate ed un'insalata mista.

Tempo di preparazione: ca. 25 minuti.