

MODEGHILI ALLA MILANESE CON SALSA AGRODOLCE

INGREDIENTI

500 g biancostato di manzo
100 g di mortadella
50 g di parmigiano
100 g di pane in cassetta
latte q.b.
2 uova
la scorza di un limone non trattato
pangrattato q.b.
burro chiarificato
(per la salsa agrodolce)
8 cucchiari di salsa di pomodoro
2 cucchiari maizena
50 g zucchero semolato
50 g aceto bianco
100 g acqua



PREPARAZIONE

Preparate il brodo di carne, secondo la ricetta.

Passate la carne e la mortadella al tritacarne.

Ammollate il pane nel latte e strizzatelo.

Unite gli ingredienti, aggiungendo le uova, il parmigiano grattugiato e la scorza del limone. Preparate le polpettine, realizzando delle sfere di circa 2 cm ciascuna. Per facilitarvi in questa operazione, scegliete una pinza forma-polpette delle dimensioni preferite e procedete nell'operazione, solo dopo averla leggermente bagnata nell'acqua fredda. Passate ciascuna polpettina nel pan grattato.

Friggete in burro chiarificato e lasciate asciugare il grasso in eccesso su un foglio di carta da cucina.

Per preparare la salsa agrodolce basterà semplicemente unire tutti gli ingredienti in un pentolino, portare a ebollizione e lasciare cuocere 5 minuti sino ad addensamento.