

SECONDI DI CARNE

Mondeghili

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 6 persone

Pepe

Sale

Olio d'oliva

Noce moscata **1 pizzico**Aglio **2 spicchi**Mollica di pane **2 cucchiai**Prezzemolo **3 cucchiari**Formaggio parmigiano **2 cucchiari**Pangrattato **2 cucchiari**Uova **3**Pasta di salsiccia **200 g**Mortadella di fegato **120 g**Polpa di manzo **600 g**

■ Preparazione

- 1 La polpa di manzo, la pasta di salsiccia e la mortadella di fegato devono essere macinate. Mondate e tritate l'aglio. Fate ammorbidire la mollica di pane nel latte, poi strizzatela bene.
- 2 In una terrina mettete la carne di manzo, la mortadella di fegato e la pasta di salsiccia, la mollica di pane, le uova, il parmigiano e l'aglio.
- 3 Insaporite con un pizzico di noce moscata grattugiata, sale e pepe e mescolate accuratamente per far amalgamare bene tutti gli ingredienti. Ricavate otto polpette e date loro una forma leggermente ovale.
- 4 Passate le polpette nel pangrattato e scuotetele leggermente per eliminarne l'eccesso.
- 5 In una padella antiaderente fate scaldare un filo di olio o un po' di burro e rosolatevi i mondeghili girandoli delicatamente fino a quando hanno preso un bel colore dorato.

- 6 Servite immediatamente. I mondeghili sono una specialità milanese che, nella sua versione autentica, comporta anche l'utilizzo della verza.
- 7 In questo caso scottate in acqua bollente salata otto foglie di verza, poi scolatele e asciugatele. Appiattitele con un batticarne e fasciate con esse i mondeghili già dorati.
- 8 Fissate le foglie con uno stuzzicadenti e trasferite i pacchettini in una padella. Irrorateli con poco vino bianco, mettete il coperchio e lasciate cuocere ancora per venti minuti, quindi servite. Vino consigliato: Nebbiolo d'Alba secco.