

# Polpette di lessso

## INGREDIENTI:

600 gr di carne lessa (mista va benissimo),

1 patata cotta nel brodo della carne,

1 carota cotta nel brodo della carne,

scorza di ½ limone,

1 cucchiaio di parmigiano grattugiato,

1 cucchiaio di prezzemolo tritato fine,

1 fetta di pane ammollata in acqua o latte o meglio nel brodo della carne,

2-3 uova,

sale se necessario (se il lessso è abbastanza saporito ometterlo),

pepe qb,

pane grattugiato circa 200 gr,

olio per friggere.

Tritare la carne al coltello fino a renderla sminuzzata molto fine ( se volete potete usare un robot da cucina ma rende il tutto troppo fine).

Schiacciare con la forchetta la patata e la carota.

Mettere la carne in una ciotola con la patata e la carota e iniziare a condire con la scorza di limone, il formaggio, il prezzemolo, il pane ammollato e ben strizzato, pepe e il sale se necessario.

Amalgamare tutto benissimo e formare delle palline che dovranno essere passate prima nell'uovo sbattuto poi nel pangrattato.

Una volta panate friggere in olio bollente e servire.

Possono essere preparate in anticipo perché sono buonissime anche fredde.

Sono perfette per il riciclo del lessso diventando un piatto sfizioso, specialmente se come me avete in casa tutte persone che non amano particolarmente la carne lessa.

