

## Polpettine alla mortadella

**Portata: Antipasti**

**Tempo:**

**Numero persone: 4**

**Difficoltà: Facile**

### Ingredienti per 4 persone

- 450 gr di polpa di vitello macinata
- 100 gr di mortadella con pistacchi Despar
- 2 uova da galline allevate a terra Despar
- 32 gr di mollica di pane fresco
- 2 cucchiari di parmigiano reggiano grattugiato Despar
- 1 spicchio d'aglio
- 1 gr di prezzemolo
- q.b. olio di semi di arachide Despar
- q.b. pangrattato Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe

### Preparazione

1 - Ammollate la mollica di pane fresco nel latte.

2 - In una terrina mescolate il tritato di vitello con la mortadella tritata finemente, 1 uovo, la mollica di pane strizzata, il parmigiano reggiano grattugiato ed il prezzemolo tritato con l'aglio.

3 - Salate e pepate a piacere, quindi formate delle polpettine leggermente appiattite che passerete nell'uovo restante e nel pangrattato.

4 - Friggetele in una padella con l'olio di semi bollente e scolatele su carta assorbente.

5 - Servite le polpette decorate, a piacere, con fettine o cubetti di mortadella.

6 - Buon appetito con.....DeSPAR !!!!