



SECONDI PIATTI DI CARNE

Mondeghili con aglio selvatico

INGREDIENTI:

150 g di manzo bollito non troppo magro.

250 g di lonza arrosto.

150 g di mortadella di Bologna.

50 g di grana padano o parmigiano grattugiato.

2 uova.

1 spicchio d'aglio.

2 piantine (foglie e bulbo) di aglio ursino.

Un pugno di prezzemolo finemente tritato.

Pane grattugiato.

Sale.

Olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Tritate finemente le carni con gli agli. Impastate amalgamando bene gli ingredienti e legate il tutto con le uova sbattute e un poco di pane grattugiato. Fate delle piccole polpette, passatele nel pane grattugiato e friggetele in abbondante olio extravergine. Avrete cura di friggere all'inizio con fuoco vivo terminando la cottura a fuoco più' basso in modo che cuocia bene l'interno.