

Ingredienti (x4 persone)

500g vitello macinato
20 foglie di limone
prezzemolo
1 piccolo spicchio d'aglio
scorza grattugiata di mezzo limone
sale/pepe
olio extra vergine d'oliva



Esecuzione

Tritate il prezzemolo e l'aglio. Aggiungetelo alla macinata con la scorza di limone e un cucchiaio d'olio e amalgamate bene, salate e pepate.

Dividete l'impasto in 20 polpettine rotonde, avvolgete ogni polpettina in una foglia di limone e chiudete con uno stuzzicadenti. Scaldate la griglia di ghisa e cuocetevi sopra le polpette per una decina di minuti coprendole con la stagnola.

Servitele calde con pomodori gratinati o verdure grigliate.

Polpettine grigliate al limone

