



## **POLPETTE PICCANTI DI NOCI**

*Si tratta dell'adattamento di una ricetta nicaraguense pensata in origine come "pane di formaggio e noci";*

### *Ingredienti*

*300 gr. di noci tritate*

*700 gr. di passata di pomodori*

*300 gr. di pangrattato*

*60 gr. di grana grattugiato*

*4 uova intere*

*80 gr. di burro fuso*

*1 cipolla grossa tritata finemente*

*peperoncino*

*sale qb.*

*Impastate tutti gli ingredienti a freddo in una marmitta; lasciate riposare il tutto per una mezz'ora in modo che il pane grattato assorba umidità; dovete ottenere un'impasto abbastanza consistente, appunto come una polpetta, e potrebbe essere necessario aggiungere altro pane grattato; questo dipende dalla passata di pomodori, che può essere più o meno liquida; formate delle polpette di circa 60 /70 gr. (più o meno una cucchiata) con questo impasto e passatele nel pane grattato oppure utilizzate dei semi di sesamo o di girasole; potete friggerle in abbondante olio di mais, o altro olio adatto alla frittura, e servirle da sole; oppure potete cuocere le vostre polpette in forno finchè la superficie è ben dorata; in questo secondo caso le polpette risulteranno asciutte, per cui consiglio di servirle come contorno di una verdura stufata o simile (es una caponata), oppure di servirle condite con una salsa, per esempio può andare benissimo un semplice sugo di pomodori e cipolle.*

**Circolo Ricreativo Sociale Società Cooperativa**

**Mandala 2.0**

**☎ 339 72 95 368    ✉ info@mandalabuscate.it    www.mandalabuscate.it**