Bocadillo de Polpette



Ingredientes

Salsa de tomate casera: c/n

Albóndigas

Carne picada de ternera y cerdo: 1 Kilo
Huevos: 2 Unidades
Leche: 40 c.c.
Pan Rallado: 2 cdas
Queso pecorino rallado: 4 cdas
Sal y Pimienta: c/n
Ajo: 1 Diente
Nuez Moscada: 1 cdta
Perejil: 1 cda
Salchichas frescas o longaniza fresca sin tripa: 4 Unidades

Armado

Bollos de pan: 4 Unidades
Mozzarella rallada: 100 Gramos

Fritura

Harina: 2 cdas
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Rallar con un rallador gordo el queso pecorino y reservar en un bol.
- En un bol mezclar todos los ingredientes de las albóndigas y amasar con las manos.
- Hacer unas albóndigas del tamaño de una pelota de golf.
- Pasar las albóndigas por *harina*.

- Freír las albóndigas en abundante aceite de oliva caliente.
- En una *cacerola* poner nuestra salsa de *tomate* casera y añadir las albóndigas.
- Añadir un manojo de *albahaca* en trozos y dejar *hervir* a fuego suave
- Esto hará que las albóndigas se pongan más tiernas.
- Cuando estén listas, cortar un bollo de pan por la mitad sin llegar a cortarlo del todo.
- Colocar tres albóndigas y una cucharada de salsa de *tomate*, unas hojas de *albahaca* fresca y un poco de *mozzarella* rallada

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocadillo-de-polpette