

# QUANDO TI SENTI PERSA

le polpette ti salveranno credimi, anche con la febbre più alta sapranno risollevare gli umori di grandi e soprattutto dei piccini, cuochi pasticcioni e divertiti che si distrarranno e tu potrai FINALMENTE RESPIRARE...

Per noi sono sempre la strategia vincente, semplici da realizzare e squisite da assaporare per cena, ciò che conta è la bontà degli ingredienti:

## INGREDIENTI

500 gr macinato misto di prima scelta  
50 gr di parmigiano reggiano misto a pecorino  
2 uova  
1 aglio da schiacciare RIGOROSAMENTE con lo spremiaglio  
prezzemolo  
sale q.b.  
pepe q.b.  
provola a tocchetti o residui di prosciutto cotto o salsiccia

IL NOSTRO SEGRETO SONO DUE PATATE LESSE MEDIE al posto del pane rafferma ammollato nel latte e voi come fate?



# PREPARAZIONE

Una volta preparati tutti gli ingredienti sopra la tavola fate amalgamare il tutto dalle braccine volenterose ed impegnatissime della vostra bimba, che amerà:

aprire le uova e sbatterle - come fa il papà - , schiacciare le patate lesse con la forchetta e aggiungerle e poi a vortice amalgamare il tutto dopo aver aggiunto sale e pepe con il macinino... che passione il macinino!

Ma ora arriva il bello: questa amalgama resa più soda dal pangrattato diventa un simil pongo perfetto e allora vai di palline con una maestria giottesca direi... provare per credere... e poi quella manina pofetta che ti mostra soddisfatta la polpetta... quanto bella è!



A questo punto le varie versioni di polpette sono pronte: micron per Tommi, piatte perché fare le palline stanca e non dimentichiamo quelle a cuore... indovinate per chi saranno, d'altronde trattasi di figlia FEMMINA in pieno innamoramento???

## MANGIATE CON GUSTO!

