

Polpettine di maiale allo speck profumate alla noce moscata e maggiorana



Ecco un'altra ricettuzza tratta dal [Taste & More nr.1](#)queste meravigliose polpettine, che vi assicuro, sono assolutamente da provare!

In casa mia, quando vuoi far felice figlia e marito...beh, basta che ti metti a sfornar polpette e il gioco è fatto!

Non importa dove, come, quando...devono essere polpette. Tutto il resto è noia, eheheheh!

Questa versione è stata particolarmente apprezzata, anche dalla sottoscritta, (a cui va bene davvero tutto...)

i profumi della maggiorana e della noce moscata, uniti allo speck...beh, han dato quel tocco in più!

Perfette come secondo piatto, ma anche come finger food per un aperitivo ricco, o ancora per un brunch, oppure per una scampagnata primaverile...versatili e squisite, insomma!

Cosa darei per averne una bella padellata pronta per cena...in questi giorni sono parecchio inappetente e ancora deboluccia, non nego però che vedendo le foto e ricordando quanto ci erano piaciute...beh, un pochino di appetito arriva a fare capolino!

Bisognerà, visto l'andazzo, che mi metta a creare una rubrica culinaria per "donne quarantenni provate dall'influenza che non hanno minimamente voglia di mangiare nè di cucinare"...che ne dite?!

...magari risolvo qualcosa...ehehehe!

Ingredienti:

500 gr carne trita di maiale

100 gr speck affettato

3 fette di pane in cassetta

Un goccio di latte

Noce moscata q.b

Maggiorana 1 cucchiaino tritata

Sale e pepe q.b

Olio d'oliva extravergine per me [Dante 100% italiano](#)

1 uovo

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Farina bianca

Preparazione:

Ammollare le fette di pane nel latte e poi strizzarle ben bene con le mani: metterle in una ciotola insieme all'uovo leggermente sbattuto col parmigiano e alla carne di maiale. Aggiungere anche lo speck tritato al mixer, la maggiorana, una abbondante grattugiata di noce moscata, regolare di sale e

pepe e con le mani impastare in modo da ottenere un composto amalgamato alla perfezione. (Adoro impastare le polpette con le mani...lo trovo rilassante e terapeutico. Non la pensate così anche voi?!) Con questo fare tante piccole polpette della grandezza di una pallina da ping pong, appiattendole leggermente nel centro. Rotolarle nella farina bianca e cuocerle in padella con abbondante olio extravergine bollente; scolarle su carta da cucina, servirle caldissime accompagnate da pomodorini ciliegia e a piacere con dadini di formaggio stagionato.



Adesso vi lascio perchè fra un pò arriva la mamma a darmi una mano...sono più di dieci giorni che trascuro casa e c'è bisogno di una bella ripassata...ma da sola proprio non ce la posso fare.

Grazie mamma...dovrei essere io a dare una mano a te, anzichè tu a me...vabbè, soprassediamo...e speriamo in tempi migliori...

Un abbraccio, alla prossima

Simona