



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

## SECONDI PIATTI DI CARNE

### Mondeghili con aglio selvatico

#### INGREDIENTI:

- 150 g di manzo bollito non troppo magro.
- 250 g di lonza arrosto.
- 150 g di mortadella di Bologna.
- 50 g di grana padano o parmigiano grattugiato.
- 2 uova.
- 1 spicchio d'aglio.
- 2 piantine (foglie e bulbo) di aglio ursino.
- Un pugno di prezzemolo finemente tritato.
- Pane grattugiato.
- Sale.
- Olio extravergine d'oliva.

#### PREPARAZIONE

Tritate finemente le carni con gli agli. Impastate amalgamando bene gli ingredienti e legate il tutto con le uova sbattute e un poco di pane grattugiato. Fate delle piccole polpette, passatele nel pane grattugiato e friggetele in abbondante olio extravergine. Avrete cura di friggere all'inizio con fuoco vivo terminando la cottura a fuoco più basso in modo che cuocia bene l'interno.

EDIZIONE  
IDEA NATURA  
MILANO