



www.iodicesrl.it

Polpette con tzatziki



Ingredienti per 2 persone

300 g di carne in gelatina in scatola
150 g di yogurt greco
7-8 ravanelli
30 g di parmigiano grattugiato
3 cucchiaini di pangrattato
2 rametti di menta
4 rametti di prezzemolo
un uovo
un cetriolo
uno spicchio d'aglio
olio di semi di arachide per friggere
sale

Preparazione

Spezzettate la carne in una ciotola con una forchetta; mescolatela con l'uovo, il pangrattato, il parmigiano, le foglie di un rametto di menta e di prezzemolo lavate e tritate fini e un pizzico di sale. Formate con il composto tante polpette di 2 cm circa di diametro e frigetele in abbondante olio caldo; scolatele, passatele su carta da cucina e fatele raffreddare.

Pulite i ravanelli, lavateli, asciugateli e tagliateli a fettine sottili; alternate su piccoli spiedini di legno due fette di ravanello con una polpettina, infilzando almeno 2-3 polpette per spiedino. Preparate la salsa tzatziki: sbucciate il cetriolo, tagliatelo a metà, eliminate i semi e grattugiatelo grossolanamente; mescolatelo con lo yogurt, una presa di sale, l'aglio tritato con le erbe rimaste. Servite gli spiedini con la salsa.

Fonte: Cucina Moderna