



## ***Polpette alle mandorle***



### **Ingredienti per 4 persone**

500 g	Manzo tritato
150 g	Fontina
100 g	Mandorle sgusciate
n° 2	Uova
n° 1	Cipolla
q.b.	Pangrattato
q.b.	Olio per friggere
q.b.	Sale
q.b.	Prezzemolo

### **Preparazione**

1. Tostare in forno le mandorle.
2. Pulire e tritare la cipolla, il prezzemolo, la fontina e poi le mandorle.
3. Mescolare la carne con la cipolla, il formaggio, il prezzemolo, le mandorle tritate (tenerne un cucchiaio da parte), le uova e il sale.
4. Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.
5. Formare con questo composto tante polpette e poi friggerle in olio.
6. Asciugarle in carta assorbente e servire guarnendo con le mandorle rimaste e prezzemolo.