

## Mondeghili



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
20 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

400 gr di avanzi di carne di manzo bollito  
100 gr di salsiccia  
100 gr di mortadella di fegato cotta  
80 gr di parmigiano  
Burro per friggere  
2 uova  
Prezzemolo q.b.  
2 spicchi di aglio  
1 panino raffermo  
½ bicchiere di latte  
Pane grattugiato  
Noce moscata q.b.  
Sale e pepe

### Istruzioni per la preparazione

Nella presa frontale montare il tritacarne, utilizzando un disco fine e macinare la carne di manzo, la salsiccia e la mortadella di fegato cotta.

Montare il tritatutto ed inserire nel bicchiere le foglie di prezzemolo e gli spicchi di aglio. Tritare finemente.

Nella presa frontale montare l'accessorio grattugia, per grattugiare il parmigiano reggiano e tenerlo da parte.



Montare il gancio a spirale. Nella ciotola inox inserire le carni macinate, le uova, il trito di prezzemolo e aglio, il panino ammorbidito nel latte, il parmigiano grattugiato e regolare di sale e pepe. Avviare a velocità 3 fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Formare le polpette della grandezza di un uovo e passarle nel pane grattugiato facendolo aderire. Nella ciotola inox inserire il burro e impostare la temperatura a 80°C; quando sarà in temperatura inserire nella ciotola 2 o 3 polpette alla volta e friggerle fino a completa colorazione; lasciar asciugare su carta assorbente e servire ben calde.