

Kottbullar: polpettine svedesi



[Secondo piatto](#)

[Facile:](#) ✓✓✓✓

[Economico:](#) €€€

Ingredienti (per 4 persone) :

- 600 gr di carne macinata mista di vitello e maiale, macinata molto fine
- 100 g mollica di pane ben bagnata del latte
- 1 piccola patata
- 1 uovo
- sale e pepe
- noce moscata

Preparazione:

Amalgamare tutti gli ingredienti in un impasto omogeneo, preparare delle polpettine che abbiano un diametro di circa due centimetri e infarinarle appena appena. In una casseruola bassa portare ad ebollizione due dita di brodo, fare bollire le polpette per pochi minuti, scolarle e servitele.