



## Polpette di pane in crosta di pistacchi, ricetta per un antipasto creativo

**Le piccole e golose sfere, un tempo considerate piatto “povero”, diventano uno sfizioso finger food vestito a festa. Per prepararle, servono pochi e semplici ingredienti.**



Polpette di pane in crosta di pistacchi su maionese alla mortadella (Foto © Francesca Greco).

Articolo di Francesca Greco

In cucina, non si butta via niente, nemmeno quel pane in dispensa da troppi giorni, e allora perché non cimentarsi in quelle **gustose polpette** che le nonne meridionali realizzano da sempre? Ve le proponiamo in una ricetta veloce che le renderà speciali e apprezzate da tutti, compresi gli amici di buona forchetta.

## Polpette di pane in crosta di pistacchi

Le nostre polpette saranno accompagnate da maionese alla [Mortadella](#) e crostine di pane.

### Ingredienti per 3 persone

- 250 grammi di pane raffermo
- Un uovo
- Un goccio di latte
- Una manciata di Grana padano
- La scorzetta di un limone
- Due cucchiaini di maionese

- 120 gr di Mortadella più qualche fetta per decorare
- Granella di [pistacchi](#) q.b.
- Scorza di pane q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Qualche foglia di valeriana per decorare.

## Preparazione

1. Sbriciolate la mollica di pane vecchio e bagnatela in un goccio di latte.
2. Aggiungete un tuorlo d'uovo (conservarne l'albume che ci servirà in seguito), una manciata di Grana padano, un filo di olio extravergine di oliva e della scorzetta di limone che aromatizzerà l'impasto.
3. Amalgamate il tutto, formate delle polpette con le mani leggermente bagnate e passatele prima nell'albume avanzato e, poi, nella granella di pistacchi.
4. Disponete le palline ottenute su una placca da forno precedentemente foderata con carta forno, irroratele con l'olio e infornatele a 150°C per 15 minuti o, comunque, fino a quando non siano leggermente dorate. Fate attenzione a non far bruciare la granella.
5. Introducete in forno anche qualche triangolino di scorza di pane per qualche minuto; servirà per decorazione.
6. Nel frattempo, frullate due cucchiaini di comune maionese con 120 gr di mortadella.
7. Quando le polpette saranno cotte, procedete ad assemblare il piatto: un cucchiaino di maionese, la polpetta, qualche tocchetto di mortadella fresca, una grattata di limone, i crostini di pane caldi e le foglioline di valeriana.

## L'idea in più

L'impasto base di queste polpette si adatta a qualsiasi tipo di preparazione. A pane, uova, latte e grana si potranno anche aggiungere salumi o verdure.

In alternativa, potrete semplicemente friggere le vostre polpette in olio bollente o immergerle in un buon sugo fresco di pomodoro in sostituzione a quelle di carne. A voi la scelta, buon appetito.

### Data di creazione

23/01/2018

### Autore

redazione