



Chifteluțe delicioase din Trento

Ingrediente

600 g de carne tocată de vită 400 g roșii decojite Cirio 100 g migdale măcinate 1 pahar de vin alb sec 2 ouă 1 ceapă pesmet lapte făină pătrunjel ulei (pentru prăjit) ulei de măsline sare piper

Preparare

1. Puneți într-un vas mare toate ingredientele: carne, ouă, migdale măcinate, pătrunjel tocat.
2. Pâinea se înmoaie în puțin lapte, se scurge și se adaugă în vas.
3. Se condimentează cu sare și piper și se amestecă toate ingredientele până când se formează o pastă omogenă, din care se vor forma chifteluțe de dimensiuni medii.
4. Se trec prin făină și se prăjesc în ulei timp de câteva minute.
5. Se scot și se așează pe un prosop de hârtie, pentru a absorbi grăsimea.
6. Ceapa tocată mărunt se rumenește într-o tigaie mare cu 2 linguri de ulei de măsline.
7. Se adaugă roșiile decojite tocate, sare și piper, și se gătesc timp de aproximativ 10 minute.
8. Peste sosul format se pun chifteluțele, se stropesc cu vin alb, și se lasă la foc mediu încă 10 minute.
9. Se oprește focul și se presară pătrunjelul tocat.

