

# Come fare le polpette in agrodolce con le mandorle, ricetta siciliana

**Autore:** Redazione

**Data:** 06 Maggio 2020



La ricetta delle **polpette in agrodolce con le mandorle** è irresistibile. Si tratta di una deliziosa preparazione [siciliana](#), un altro esempio dell'utilizzo dei sapori [agrodolci](#). La tradizione dell'isola utilizza spesso questa tipologia di condimento, non soltanto per la **carne**, ma anche per verdure e ortaggi (vi basti pensare alla [zucca in agrodolce](#)).

Quando si parla di [polpette](#), c'è solo l'imbarazzo della scelta. Si possono preparare davvero con ogni ingrediente e sono uno di quei piatti semplici e veloci, che piacciono a grandi e piccini.

Non indugiamo oltre con le introduzioni. Vediamo **come preparare le polpette in agrodolce con le mandorle**, a cominciare dagli ingredienti per 4 persone.

## Ricetta delle polpette in agrodolce con le mandorle

## Ingredienti

- 400 g di polpa di vitello tritata
- 1 uovo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 cucchiaini di pecorino grattugiato
- 1/2 bicchiere d'aceto
- 100 g di mandorle tostate
- pangrattato
- zucchero
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

## Procedimento

1. Per fare le polpette in agrodolce, amalgamate il tritato con l'uovo, il pecorino, il prezzemolo tritato, una presa di sale, il pepe e il pangrattato. Dovete ottenere un impasto omogeneo e consistente.
2. Ricavate delle polpette e friggetele in abbondante olio caldo.
3. Sgocciolatele e riducete il fondo di cottura a pochi cucchiaini di olio, eliminando il condimento in eccesso.
4. Aggiungete l'aceto dolcificato con mezzo cucchiaino di zucchero e amalgamate con cura.
5. Rimettete la carne in padella e fate insaporire per un paio di minuti.
6. Cospargete di mandorle tritate e servite la preparazione tiepida o fredda.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/polpette-in-agrodolce-con-le-mandorle-ricetta/>

Generato il 19/04/2025