

# Albòndigas en chipotle

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

450 g carne di manzo macinata  
450 g carne di maiale macinata  
sale  
pepe  
1 tazza riso bollito  
3 tuorli d'uovo  
1 fetta pane inzuppato nel latte  
6 foglie menta fresca tritata finemente  
2 uova sode tagliate a cubetti  
2 cucchiaini olio d'oliva  
2 spicchi aglio tritato  
8 pomodori arrostiti e tritati  
1 pizzico cumino in polvere  
2 peperoncini tritati  
2 tazze brodo di carne  
tortillas

## Preparazione

Mescolare la carne di manzo con quella di maiale, condire con sale e pepe, aggiungervi il riso, i tuorli d'uovo, il pane e 3 foglie di menta; mescolare bene. Formare con il composto delle polpette ponendo al centro di ognuna un pezzetto di uovo sodo. Lasciar riposare. Scaldare l'olio in una padella e farvi soffriggere la cipolla; aggiungere i pomodori, il cumino e i peperoncini e cuocere mescolando continuamente fino ad ottenere un composto denso. Aggiungere il brodo e cuocere su fuoco basso fino a quando la salsa prenderà bollore. Aggiustare di sale e aggiungere le restanti foglie di menta. Mettere le polpette nella salsa e una per volta facendo attenzione a non romperle. Cuocere su fuoco basso per circa un'ora o finché la carne sarà cotta. Servire con tortillas calde.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>