



## Polpette di Luganiga Ticinese con yogurt al sedano

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 Luganighe Ticinesi
- 4 peperoncini
- 2 mazzetti di prezzemolo
- 4 limoni
- 200g pangrattato
- 24EL olio d'oliva
- 200g sedano
- 400g yogurt al naturale
- q.b. sale

### Preparazione

1. Incidere il budello delle luganighe ed estrarre l'impasto.
2. Dimezzare i peperoncini per il lungo, privarli dei semi e tritarli.
3. Tritare il prezzemolo.
4. Grattugiare finemente la scorza dei limoni e tagliarli a spicchi.
5. Quindi, impastare bene la massa delle luganighe con il trito di peperoncini, prezzemolo e scorza di limone grattugiata.
6. Con l'impasto formare delle palline grosse come una noce e passarle nel pangrattato.
7. Scaldare l'olio in una padella ampia e far rosolare le polpette a fuoco medio per ca. 8 minuti.
8. Tagliare il sedano a dadini e incorporarli con lo yogurt.
9. Condire con un po' di succo di limone e sale.
10. Servire le polpette con lo yogurt al sedano e spicchi di limone.

11. Le polpette di luganiga sono deliziose anche con la pasta al sugo di pomodoro.