

Polpettone farcito *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Lavorare bene il macinato con l'uovo, i due formaggi, le fette di pan carrè precedentemente ammollate nel latte e ben strizzate, il sale, il pepe. Stendere l'impasto su un foglio di carta forno a formare un rettangolo. Al centro farcire con mortadella, sottiletta o altro formaggio, e una verdura cotta e ben strizzata, come spinaci, cavoli oppure broccoli. Avvolgere il tutto aiutandosi con carta forno e ottenere la classica forma del polpettone. Aggiungere qualche fiocchetto di burro e infornare a 180 gradi per 30 minuti. Intanto lavare le patate novelle, tagliarle a pezzi e sciacquarle. Lessarle 5 minuti in acqua bollente salata. Al termine della mezz'ora, impostare il forno sulla funzione grill e aggiungere le patate. Calcolare altri 20 minuti di cottura, alla metà dei quali il polpettone andrà girato onde consentirgli di rosolare uniformemente. Servire.

Consigli

Se vuoi dare una nota di colore al tuo polpettone, scegli ingredienti colorati per la tua farcitura!

Curiosità

Puoi preparare il tuo polpettone anche a partire da carne cotta oppure da macinato crudo.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 50 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Macinato (350 grammi di macinato di manzo)

Mortadella (3 fettine di mortadella)

Uova 1 unità

Pane (due fettine di pan carrè)

Latte (latte qb per ammollare il pane)

Parmigiano 30 grammi

Pecorino 30 grammi

Sale

Sottilette (una sottiletta o una fettina di altro formaggio)

Broccoli (un pugno di cavoli, broccoli o spinaci lessi)