

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpette con tonno e prosciutto

Strawberry · Tuesday, February 15th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 600 gr carne di vitella
- 200 gr prosciutto cotto
- 150 gr tonno sott'olio
- 200 gr fontina a fette
- 100 gr parmigiano grattugiato
- un uovo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Disponete la carne trita in una ciotola, aggiungete il parmigiano grattugiato, l'uovo, il tonno sgocciolato, la fontina, il prosciutto cotto a pezzetti e formate delle polpette, foderate una teglia da forno con carta da forno, disponeteci le polpette, irrorate con l'olio e mettete in forno per 18 minuti. Servite su di un piatto da portata con un misto d'insalata.

This entry was posted on Tuesday, February 15th, 2011 at 6:35 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.