

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpettine in salsa bianca

Strawberry · Thursday, September 27th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr polpa di manzo macinata
- la mollica di due panini ammollati nel latte
- 30gr burro
- una manciata funghi secchi
- 30gr parmigiano grattugiato
- una tazza di besciamella
- 2uova
- prezzemolo
- sale

Preparazione:

Pulite e tritate i funghi, rosolateli per alcuni minuti in una padella con l'olio, unite la carne macinata, salate e lasciate cuocere per circa dieci minuti, versate il tutto in una terrina, unite la mollica dei panini strizzata, il parmigiano, il prezzemolo tritato e un uovo, amalgamate il tutto e formate delle polpettine grandi come noci e lessatele in acqua salata, scolatele e disponetele in una pirofila imburrata. A parte mescolate la besciamella con il tuorlo d'uovo rimasto, distribuite la salsa sulle polpettine e mettete a gratinare in forno per 10 minuti.

This entry was posted on Thursday, September 27th, 2012 at 5:50 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.

