

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpettone con carciofi

Strawberry · Monday, November 12th, 2012

Ingredienti:(6 persone)

- un chilo di carne trita di vitello
- 10 carciofi
- 2 porri
- 300gr rete di maiale
- 80gr pancetta affumicata
- 50gr pecorino grattugiato
- mezzo bicchiere di vino bianco
- timo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pulite i carciofi, togliendo le foglie più dure e tagliateli a metà, tagliate i porri a rondelle, mettete il tutto in una casseruola con un filo di olio, il timo, il vino, sale, pepe, coprite e lasciate cuocere per 15 minuti. Disponete la carne trita in una ciotola unite, il pecorino grattugiato, la pancetta fatta a dadini, le uova sgusciate, salate,pepate e amalgamate il tutto. lavate la rete di maiale, asciugatela e apritela su di un tavolo da lavoro, adagiateci sopra il macinato amalgamato, i carciofi con i porri e confezionate il polpettone. Trasferite il polpettone su una teglia ricoperta con la carta da forno,cuocete in forno a 190° per 40 minuti. tagliate il polpettone e adagiatelo su di un vassoio con un letto d'insalata.

This entry was posted on Monday, November 12th, 2012 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.

