

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpettone con prosciutto e piselli

Strawberry · Monday, April 29th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 600gr carne trita di vitello
- 200gr piselli
- 5 fette di prosciutto cotto
- un uovo
- mezza cipolla
- 100gr pane raffermo
- 150gr parmigiano grattugiato
- 60gr latte
- mezzo scalogno
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

In una casseruola, versate un filo di olio e la mezza cipolla tritata, fatela rosolare per alcuni minuti poi aggiungere i piselli coprite con acqua, salate e lasciate cuocere per venti minuti. In una ciotola ampia, mettete la carne macinata, il pane ammorbidito nel latte e strizzato, l'uovo, il parmigiano grattugiato, lo scalogno tritato, sale e pepe, amalgamate il tutto. Su di un piano da lavoro, stendete un foglio di carta da forno, sistemateci sopra l'impasto di carne, appiattitelo con le mani, disponete sopra le fette di prosciutto cotto e i piselli, avvolgete la carne su se stessa formando un polpettone, arrotolatelo alla carta da forno e disponetelo in una pirofila unta di olio, infornate a 180° per 30 minuti. tirate fuori dal forno, togliete la carta, disponetelo su di un piatto da portata, aspettate 10 minuti per raffreddarlo e poi tagliate a fette.

This entry was posted on Monday, April 29th, 2013 at 4:48 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.

