

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpettone in crosta di mortadella

Strawberry · Wednesday, March 11th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

500gr carne trita di manzo

- 2 panini rafferma
- 8 fette di mortadella
- 3 uova
- 2 decilitri di latte
- grana padano
- noce moscata
- prezzemolo
- sale pepe

Preparazione:

Spezzate i panini e metteteli ammollo nel latte. In una ciotola, disponete la carne trita, le uova, i panini strizzati, il grana, il prezzemolo tritato, una grattatina di noce moscata, sale e pepe, mescolate e formate il polpettone, arrotolatelo nelle fette di mortadella, legatelo con lo spago e cuocete in forno su una teglia coperta con carta da forno per 40 minuti a 180°, rigirandolo spesso durante la cottura. Togliete il polpettone dal forno, fatelo intiepidire per 10 minuti, affettatelo e disponetelo su un piatto con l'insalata.

This entry was posted on Wednesday, March 11th, 2015 at 3:54 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.