

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpettone ripieno con funghi

Strawberry · Thursday, September 4th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 300gr polpa di manzo tritata
- 300gr polpa di maiale macinato
- 50gr pane raffermo
- 2 uova
- 20gr latte
- 50gr parmigiano grattugiato
- 10gr semi di finocchio
- 300gr funghi champignon
- uno spicchio di aglio
- 100gr fontina a fette
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pulite e tagliate a fettine i funghi, rosolateli in un tegame con lo spicchio di aglio e insaporite con un pizzico di sale. In una ciotola, disponete le carni macinate, le uova, il pane ammorbidito nel latte strizzato, i semi di finocchio, il parmigiano, sale e pepe. Stendete un foglio di carta da forno, disponete il composto di carne, appiattitelo, stendeteci sopra la fontina e i funghi, avvolgete la carne su se stessa, formando un polpettone, mettetelo in una pirofila con un filo di olio e infornate a 180° per 45 minuti.

This entry was posted on Thursday, September 4th, 2014 at 5:09 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.

