

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Polpettone saporito

Strawberry · Wednesday, August 10th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 500gr carne trita di vitello
- 100gr prosciutto cotto
- 4 uova
- 200gr salsiccia
- 100gr latte
- 50gr pane raffermo
- 100gr carote
- mezza cipolla
- mezzo spicchio di aglio
- 80gr sedano
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Fate a pezzi il pane in una ciotola e copritelo con il latte. Lavate e tritate tutte le verdure, rosolatele in una padella con uno spicchio di aglio, un filo di olio, salate, pepate e lasciate raffreddare. Disponete la carne macinata in una ciotola, aggiungete la salsiccia sgranata, il prosciutto cotto tagliato a pezzettini, le uova, il pane sgocciolato e la metà delle verdure, amalgamate e date al composto la forma di un polpettone. Scaldare una placca da forno con un filo di olio, adagiateci sopra il polpettone e cuocete in forno per 20 minuti a 220°, togliete dal forno e lasciate raffreddare per 10 minuti, tagliatelo e disponetelo su di un piatto da portata e guarnite con le verdure rimaste.

This entry was posted on Wednesday, August 10th, 2011 at 3:36 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.

