

POLPETTONE AI PISELLI (4-6 persone)

DIFFICOLTA': BASSA

INGREDIENTI:

500g macinata di vitello

150g prosciutto cotto (macinato col vitello)

100g ricotta

1 uovo

2-3 cucchiari di formaggio grattugiato

1 tazza di piselli

Qualche foglia di salvia

qb sale&pepe

PROCEDIMENTO:

- ✓ Scongela i piselli (se congelati) in acqua bollente per qualche minuto (meglio se questo procedimento viene ripetuto due volte).
- ✓ Unire alla carne la ricotta, l'uovo, il formaggio, sale, pepe, la salvia tagliata e i piselli fino ad ottenere un composto omogeneo.
- ✓ Rovesciare il composto su un foglio di carta forno e aiutandosi con esso modellare un salsicciotto da 8-10cm di diametro e chiudere la carta forno come se fosse una caramella. Adagiarlo sulla leccarda.
- ✓ Infornare a 180-200°C in forno preriscaldato e lasciar cuocere per una trentina di minuti. Lasciarlo intiepidire (volendo anche all'interno del forno spento).
- ✓ Servire il polpettone tiepido o freddo con un'insalata - si taglia meglio da freddo.

NOTE:

Sostituire i piselli con un'altra verdura di stagione o più verdure. È ottimo anche se preparato in anticipo e scaldato leggermente al microonde (o al forno).

TEMPI:

Preparazione: 10 minuti, cottura 30 minuti

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE