



CARNE

# Polpette al formaggio

24 Ottobre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
15 MIN



CALORIE  
560K

NOTE

## INGREDIENTI

300 g di Macinato di pollo

300 g di Macinato di tacchino

80 g di Asiago

60 g di Parmigiano grattugiato

2 fette di Pancarr

80 g di Pangrattato

100 ml di Latte

1 Uovo

Rosmarino fresco

Maggiorana

Noce moscata

4 cucchiari di Olio extravergine di oliva

Sale

## Preparazione

- Mettete il pancarré in una ciotola, versate il latte e lasciatelo in ammollo per qualche minuto.
- Preparate un trito con un po' di rosmarino e di maggiorana, quindi versatelo in una terrina con la carne macinata, l'uovo, il formaggio grattugiato e il pancarré scolato dal latte, strizzato e sbriciolato; insaporite con sale e un pizzico di noce moscata e lavorate bene il composto.
- Con le mani inumidite formate delle polpette piuttosto piccole, inseritevi un pezzettino di Asiago in modo da racchiuderlo bene e poi passatele nel pangrattato.
- Scaldate l'olio in una padella larga a fiamma moderata, sistematevi le polpette in un unico strato e fatele rosolare, muovendo delicatamente la padella perchè rotolino, dorandosi da tutti i lati. Bagnatele con poco brodo caldo e lasciate cuocere per circa 5 minuti, fino a quando il liquido sarà del tutto evaporato.
- Sistemate le polpette in una ciotola, guarnitele con foglioline di maggiorana e servitele ben calde, possibilmente con un contorno di verdure fresche di stagione.

Margherita Pini

### I consigli di Margherita

---

- Potete cuocere queste polpette anche in forno già caldo a 200°C (funzione statica) per circa 20 minuti, sulla placca rivestita di carta da forno. Se optate per questa soluzione, schiacciatele leggermente e giratele a metà cottura, con attenzione perché sono morbide e si possono rompere. Quando sono cotte, aspettate qualche minuto prima di servirle.