



CARNE

Polpettine di formaggio e pera

21 Novembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
460K

NOTE
10 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

400 g di Macinato di pollo

400 g di Macinato di maiale

80 g di Taleggio

1 Pera William

1 Limone bio

1 cucchiaino di Miele di acacia

1 spicchio di Aglio

Prezzemolo fresco

1 cucchiaio di Farina 0

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Tritate finemente con la mezzaluna il prezzemolo e l'aglio, quindi ponete il trito in una ciotola capiente.
- Aggiungete i due tipi di carne, un po' di scorza grattugiata del limone, l'olio e un pizzico di sale e pepe. Mescolate con cura, coprite con pellicola e mettete in frigo per una decina di minuti.
- Intanto mescolate il succo di metà dose di limone con il miele in un ciotolino.
- Tagliate a dadini il taleggio e ponetelo in una seconda ciotola.
- Lavate la pera, sbucciatela, riducetela a dadini piccoli, mescolateli al taleggio e bagnateli con il succo del limone al miele.
- Riprendete l'impasto di carne preparato, aggiungetevi i dadini di pera e formaggio e amalgamate bene.
- Con le mani appena inumidite prelevate delle porzioni di impasto, grandi quanto un'albicocca. Formate delle palline e poi schiacciatele leggermente, infarinatele appena e appoggiatele sulla placca ricoperta di carta da forno.
- Trasferite le polpette in forno già caldo a 180°C (funzione statica) e lasciatele cuocere per circa 10 minuti. Giratele con delicatezza, usando una paletta piatta per non romperle e rimettetetele in forno per altri 10 minuti circa. Sfornatele, aspettate qualche minuto perché si compattino e quindi servitele.

Carla Marchetti