



CARNE

Polpettine di manzo in pasta sfoglia



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
460K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta sfoglia pronta (rettangolare)

PER LE POLPETTE

400 g di Carne tritata di manzo

100 g di Bocconcini di mozzarella

1 Uovo

Prezzemolo fresco

Sale

PER SPENNELLARE

1 Tuorlo

1 cucchiaio di Latte

Preparazione

- Preparate l'impasto per le polpette. Condite la carne di manzo macinata con un po' di sale e del prezzemolo tritato finemente, poi aggiungete l'uovo e mescolate bene.

- Prelevate ora dei pezzetti di carne che siano di circa 40 g l'uno, e modellateli creando delle piccole palline.
- Tagliate le mozzarelline in modo da ottenere tanti pezzi quante sono le palline.
- Create un incavo in ogni pallina e inseritevi i pezzetti di mozzarella. Lavorate ancora la carne tra i palmi delle mani appena inumidite, in modo da creare delle polpette ripiene.
- Srotolate la pasta sfoglia e ritagliatela a strisce lunghe piuttosto sottili, usando un coltello o una rotella.
- A questo punto rivestite le polpette preparate con le strisce di pasta: giratele intorno alle palline creando delle decorazioni a piacere, e spennellatele con il tuorlo sbattuto con il latte.
- Adagiate le polpette su una teglia rivestita con la carta apposta e trasferitela in forno statico già caldo a 200°C. Cuocetele per 15-20 minuti circa, controllando che non si scuriscano troppo. Servite le polpette calde o tiepide.

Bianca Tozzi

I consigli di Bianca

- Potete aromatizzare le vostre polpette con altre erbe aromatiche fresche, per esempio timo, maggiorana, origano, salvia, rosmarino.
- Se amate i sapori più decisi, invece della mozzarella farcite le polpette con del provolone piccante tagliato a cubetti.