

Polpette al forno

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min

Cottura: 30-40 min

Dosi per: 6 persone

Costo: Medio

Difficoltà: Bassa

Le polpette al forno sono un secondo piatto gustoso e velocissimo da preparare: succulenti bocconcini di carne arricchiti con formaggio, uova e prezzemolo.

Le polpette al forno con il loro sapore ricco e deciso piaceranno davvero a tutti, accompagnatele con un purè di patate o con una bella insalata mista!



Ingredienti:

» Aglio 1 spicchio	» Pepe q.b.
» Carne bovina macinata, 400 gr	» Prezzemolo 1 grosso ciuffo
» Olio extravergine di oliva, 2 cucchiaini	» Sale q.b.
» Pane raffermo, mollica, 100 gr	» Salsiccia 200 gr
» Parmigiano Reggiano grattugiato, 60 gr	» Uova 2
» Pecorino grattugiato, 40 gr	

Preparazione



Per preparare le polpette al forno iniziate ponendo in una ciotola capiente la carne di manzo macinata e la salsiccia a pezzetti (1), aggiungete quindi la mollica di pane rafferma tritata finemente (2), i due formaggi grattugiati (3)



e il prezzemolo e l'aglio tritati (4). In ultimo aggiungete le uova (5), aggiustate di sale e pepate a piacere. Mescolate bene il composto con un cucchiaio di legno (6), affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.



Coprite con la pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora (7). Trascorso questo tempo formate con le mani delle polpette leggermente schiacciate della dimensione che preferite (8). Oliate leggermente una pirofila da forno e posatevi le polpette. Aggiungete un filo d'olio (9) e infornate a 180°C per circa 40 minuti (il tempo di cottura dipenderà dalla dimensione delle polpette!), fino a che saranno ben dorate in superficie. Servite le polpette al forno calde!