

CANNAMELA

Polpettone



Ingredienti

- 600g macinato misto (manzo e maiale)
- 130g mollica di pane raffermo
- 100g parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino Drogapura - Le Spezie CANNAMELA
- 3 uova
- qb latte
- qb sale
- qb brodo di carne
- 150g insalata mista (lattuga, pomodoro, carote)

 Porzioni 8 persone	 Portata Secondo
 Tempo 25 minuti	 Difficoltà Facile
 Cottura Bollito/lessato	 Kcal per persona 318*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Condire la carne macinata con il parmigiano grattugiato, il sale e le uova.
- 2 Aggiungere la mollica di pane ammollata nel latte e strizzata.
- 3 Aromatizzare con il cucchiaino di Drogapura - Le Spezie CANNAMELA e omogenizzare la massa.
- 4 Formare il polpettone e avvolgerlo in un telo o tovagliolo pulito.
- 5 Legare con spago da cucina, poi immergerlo nel brodo.
- 6 Portare a bollore e cuocere a fiamma moderata per 60 min.
- 7 Quando sarà cotto, scolarlo e lasciarlo intiepidire.
- 8 Servire il polpettone a fette con un contorno di insalata mista.