

SECONDI PIATTI

Polpette ripiene al caciocavallo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se c'è una cosa che accomuna tutti, grandi e piccoli è la passione per le polpette. Un piatto buono ogni giorno: polpette ripiene di caciocavallo ed un sughetto al vino bianco leggero e cremoso, cosa volete di più dalla vista? Un'insalata o delle patate al forno come contorno e la cena è in tavola! Se le amate particolarmente, vi diamo anche un'altra ricetta: provate quelle di [melanzane](#), troppo buone!

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO macinato - 400 gr
MOLLICA DI PANE 100 gr
CACIOCAVALLO 50 gr
LATTE INTERO 1 bicchiere
UOVA 1
PARMIGIANO REGGIANO grattato - 15 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA SALSA

VINO BIANCO 1 bicchiere
CIPOLLE tritata - ½
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
SALE
FARINA

PREPARAZIONE

1 Ammollate nel latte la mollica di pane.



2 Riunite, in una ciotola capiente, il prosciutto fresco macinato condito con sale e pepe, il parmigiano grattugiato, la mollica di pane strizzata, l'aglio e il prezzemolo tritati.





3 Aggiungete l'uovo e impastate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.



4 Tagliate il caciocavallo a cubetti da 5 mm di lato.

Con l'impasto di carne realizzate delle polpette da 40 g l'una, create un buco all'interno di ciascuna polpetta e riempitelo con un cubetto di caciocavallo; richiudete il buco.



5 Passate le polpette nella farina, rimuovendo la farina in eccesso.



- 6 In una padella scaldate il burro e l'olio, aggiungetevi le polpette e le lasciatele rosolare su tutti i lati.



- 7 Aggiungete la cipolla tritata e continuate a cuocere fino a quando la cipolla non diventi trasparente.



- 8 Bagnate con il vino, lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma bassa, fino a quando la salsa di cottura risulti cremosa; insaporite di sale.



9 Servite in tavola, le polpette calde, con la salsa al vino.