

SECONDI PIATTI

Polpettone di pasta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL POLPETTONE

250 g di pasta all'uovo
350 g di ricotta
5 cucchiaini di parmigiano
1 uovo
sale e pepe.

PER IL RIPIENO

funghi
salsiccia
aglio.

PER LA SALSA

pecorino stagionato
panna.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare la pasta (in questo caso delle pappardelle) e tagliuzzarla grossolanamente con il coltello.

Metterla in una ciotola con la ricotta, il parmigiano e l'uovo ed impastare con le mani.



- 2 Allargare l'impasto sulla carta forno.



- 3 Cospargere con i funghi saltati in padella con uno spicchio di aglio e la salsiccia.



4 Arrotolare aiutandosi con la carta forno e con le mani bagnate d'acqua.

Una volta formato il rotolo nella classica forma da polpettone, arrotolarlo con la carta forno molto stetta ed infornare a 200°C per 30 minuti.

Sfornare, lasciare intiepidire e tagliare a fette.



5 Nappare con una salsa ottenuta facendo sciogliere del pecorino stagionato con la panna.

