

SECONDI PIATTI

Tulipani di carne

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

macinato di maiale e di manzo

1 uovo

parmigiano grattugiato

mollica bagnata nel latte

mortadella tritata fine

prezzemolo

1 spicchio d'aglio

sale e pepe

lardo di colonnata tagliato a fette e

prosciutto crudo.

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti insieme e si realizzano delle polpette di circa 200 g l'una.



2 Stendere il lardo e sopra il prosciutto, mettere il tutto sopra alla polpetta di carne.



3 Incidere una croce sui due salumi.



4 Piegare in fuori i bordi tagliati in modo da vedere il bianco del lardo.

Cuocere in forno o nel tegame.