

SECONDI PIATTI

Polpettone della vecchia tata

di: *cicciuzza856*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g macinato scelto vitello
- 1 scatola pomodori pelati
- 100 g mortadella
- 100 ml latte
- 50 g prosciutto crudo
- 3 uova
- 1 frittata di 2 uova
- 2 cipolle
- 1 scatola pelati
- parmigiano grattugiato
- pangrattato
- aglio
- rosmarino
- prezzemolo

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola la carne, la mortadella e il prosciutto tritati, le uova, il parmigiano, il pangrattato, gli aromi tritati ed impastate.



- 2 Stendete sul tagliere, sistemate sopra la frittatina precedentemente preparata e arrotolate.



- 3 Impanate il polpettone in abbondante pangrattato.



4 Adagiate il polpettone in una padella con abbondante olio caldo.



5 Affettate le cipolle e mettetele con un filo d'olio nella pentola a pressione.



6 Fatele cuocere 15 minuti dopo il fischio e versate la polpa di pomodoro.



7 Con delicatezza aggiungete il polpettone.



8 Chiudete la pentola e lasciate cuocere per 15 minuti dal fischio.





9 E' possibile utilizzare il sugo per condire la pasta.