

SECONDI PIATTI

Polpettone di ricotta

di: *Dolphin*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

1 kg di ricotta di pecora

450 g di mollica di pane

2 uova

50 g di pangrattato

2 cucchiaini rasi di sale.

Per il ripieno 100 g di prosciutto cotto

9 sottilette.

PER SPENNELLARE LA SUPERFICIE

1 albume

poca salsa di pomodoro.

PREPARAZIONE



2 Mettere a scolare la ricotta.



3 Ammollare in una ciotola la mollica in poca acqua, quando è ben intrisa, strizzate il pane.



4 In una ciotola mettete la ricotta ed il pane.



5 Mescolare e unite il sale e le uova.



6 Unite il pangrattato.



7 Impastare bene e stendete sopra un foglio di carta forno formando un rettangolo.

Coprite con il prosciutto.



8 E con le fette di sottileta.



9 Aiutandovi con la carta forno arrotolate il polpettone.



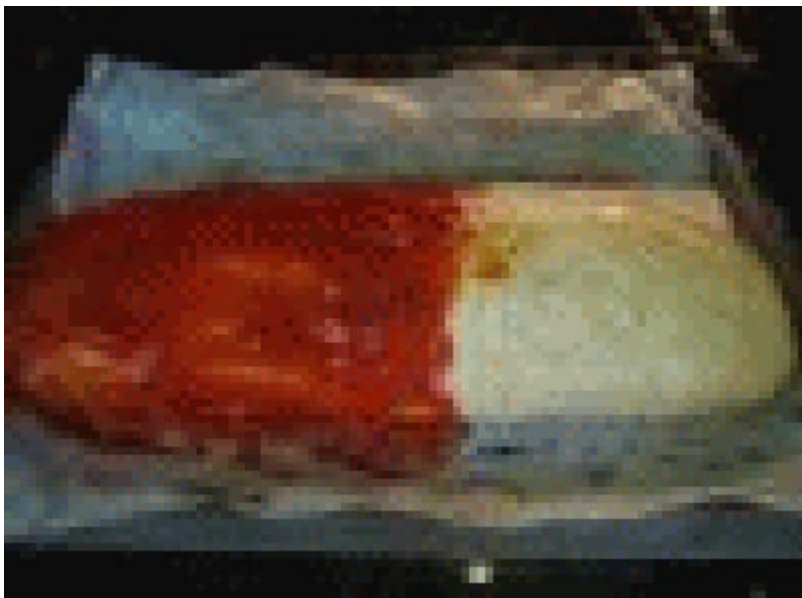
10 Trasferite sopra una placca da forno.

Spennellare la superficie con l'albume.



11 Infornate a 170°C.

Dopo 15 minuti coprite metà polpettone con la salsa.



12 Ed infornate per altri 15 minuti circa.

