

SECONDI DI CARNE

Polpettine in teglia

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Polpa di manzo tritata	250 g
Ricotta	250 g
Uova	2
Formaggio grana grattugiato	2 manciate
Pangrattato	
Brodo vegetale	
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Impastate la carne con un uovo, una manciata di grana, sale pepe e noce moscata a piacere, unendo anche il pangrattato necessario a ottenere un composto consistente.
- 2 Ricavatene tante polpettine, lessatele nel brodo bollente per 5 minuti, quindi scolatele con un mestolo forato. Mescolate la ricotta con l'uovo e il grana rimasti, sale e pepe a piacere.
- 3 In una teglia versate un dito di brodo, sistematevi le polpettine, distribuitevi sopra l'impasto di ricotta, poi ancora uno strato di polpettine.
- 4 Spolverizzate la superficie con pangrattato, quindi passate la teglia in forno e cuocete per una decina di minuti sotto il grill. Infine profumate con il prezzemolo e servite.