

Mini polpettoni ripieni



Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Macinato: 500 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Uovo: 1

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr



Ripieno

- Scamorza: 100 gr
- Speck: 100 gr

Preparazione

I mini polpettoni ripieni sono un secondo di carne sfizioso e buonissimo, non il solito polpettone di carne ma dei piccoli fagottini da gustare fino all'ultimo boccone. Teneri, saporiti e dal ripieno filante e goloso, i mini polpettoni ripieni andranno proprio a ruba e piaceranno a grandi e piccini. Portateli sulle vostre tavole delle feste, spariranno in men che non si dica!

1. Per prima cosa mettete la carne all'interno di una ciotola e conditela con il parmigiano grattugiato, la **passata classica Pomi**, uovo, sale, pepe ed impastate il tutto fino ad ottenere un composto morbido e compatto da dividere in 4 parti uguali.
2. Stendete ogni parte in modo da formare un piccolo rettangolo e farcitetelo con la scamorza e con lo speck.
3. Arrotolate la carne e sigillate per bene le estremità. Procedete in questo modo per realizzare tutti gli altri mini polpettoni ripieni e passateli poi nel pangrattato.
4. Disponete i mini polpettoni ripieni su di una teglia foderata con carta forno, versate sulla superficie un pochino di olio extra vergine di oliva e cuoceteli in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 30 minuti, devono risultare ben dorati.