Polpettone vegetariano di lenticchie e riso



Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Cipolla bianca tritata: 1/2
- Concentrato di pomodoro: 1 cucchiaino
- Lenticchie bollite e scolate: 480 g
- Pangrattato: 1 cucchiaio
- Paprika affumicata: 1/2 cucchiaino
- Pecorino grattugiato: 1 cucchiaio
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo tritato: 1 cucchiaio
- Riso basmati bollito: 250 g
- Sale: q.b.
- Uova: 2

Preparazione

Nella ciotola del mixer tritate il riso, le lenticchie e le uova per ottenere un impasto non troppo uniforme.
Unite poi il formaggio, il pan grattato, il prezzemolo, la cipolla, il concentrato e le spezie, mescolando bene con un cucchiaio perchè i condimenti siano ben distribuiti.
Foderate uno stampo da plumcake con della carta da forno e riempitelo con l'impasto di riso e lenticchie.
Scaldate il forno a 180° e fate cuocere il polpettone per circa un'ora, avendo cura di coprirlo con della stagnola se la superficie dovesse apparire troppo cotta.
Mentre il polpettone cuoce, preparate un buon sugo di pomodoro con la **passata classica Pomì**: il polpettone è molto buono anche al naturale, ma il sugo di pomodoro lo completa e lo arricchisce.

For this recipe we used:

Passata Classica q.b. per la salsa

