Pomì
O Così. O Pomì.

Polpettone ripieno di uova



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Macinato: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pangrattato: 3 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: un ciuffo
- Sale: q.b.
- Uova: 3

Preparazione

Il **polpettone ripieno di uova** è un secondo ricco, sostanzioso, facilissimo e veloce da preparare. A me i polpettoni piacciono un sacco e ne preparo spesso, questo ha riscosso un enorme successo, neanche il tempo di metterlo a tavola che è subito sparito!

Il polpettone ripieno di uova è molto semplice e veloce da preparare, come prima cosa prendete due uova, mettetele in un pentolino con dell'acqua fredda e portate ad ebollizione, spegnete la fiamma e tenetele in ammollo per 5 minuti, diventeranno sode.

In una ciotola mettete il macinato, il parmigiano grattugiato, l'uovo, la ***passata classica Pomì***, il prezzemolo tritato, sale, pepe ed impastate il tutto con le mani. Preriscaldate il forno a 180 gradi.

Su di un foglio di carta forno, stendete il macinato per formare un rettangolo, farcitelo con le uova sode intere e sbucciate e poi chiudete a formare il polpettone, compattatelo per bene. Passate il polpettone ripieno di uova nel pangrattato, versate sopra l'olio a filo e chiudetelo con tutta la carta forno a mo' di caramella.

Infornate il polpettone ripieno di uova e lasciatelo cuocere per circa 30 minuti, dopodiché aprite la "caramella" e lasciate dorare il polpettone per altri 10 minuti.

Il polpettone ripieno di uova è pronto. Sfornatelo, tagliatelo a fette e servite, è perfetto da gustare con un contorno di patate o insalata, immancabili delle gustose salsine!

For this recipe we used:

Passata Classica 3 cucchiai

