



POLPETTONCINO DI BRICCICCU'

Trita finemente prosciutto, mortadella e carne.

Bagna la mollica nel pane con qualche cucchiaio di latte, strizzala e uniscila all'impasto di carne insieme al prezzemolo tritato fine e al parmigiano.

Sala leggermente e unisci al composto le uova.

Lavoralo bene con le mani e dagli la forma di un polpettoncino non troppo grosso.

Avvolgilo in un telo legando le estremità o semplicemente ripiegandole bene.

Fallo lessare in una pentola d'acqua salata, con sedano, carota e cipolla.

A fine cottura (circa 45 minuti) togliilo dal telo e lascialo raffreddare.

Buon appetito!!

Ricetta tratta da "Pappe da favola" di Carmela Cipriani

Ingredienti:

1/2 kg carne di manzo magra tagliata fine (io uso spesso anche quella di vitello)

50 gr prosciutto crudo

50 gr mortadella

80 gr mollica di pane

2 uova

50 gr parmigiano grattugiato

1 cucchiaino di prezzemolo tritato fine

1 carota

1 costa di sedano

1 cipolla

latte

sale