



POLPETTONE

RICETTA CONSIGLIATA
DA MATTIA, CONSTANTIN E DAVIDE!



INGREDIENTI



2 SPICCHI DI AGLIO



1 UOVO



OLIO



PREZZEMOLO



500 GRAMMI DI
CARNE MACINATA



150 GRAMMI DI
PROSCIUTTO COTTO



4 SOTTILETTE



PANGRATTATO



SALE



PEPE

STRUMENTI



TAGLIERE



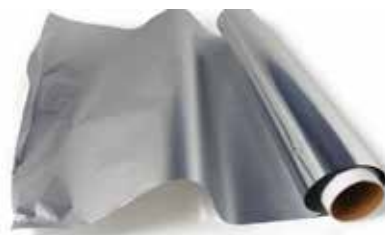
COLTELLO DA CUCINA



COLTELLO DA CARNE



TEGLIA DA FORNO



FOGLIO DI ALLUMINIO



INSALATIERA GRANDE

COME FARE IL POLPETTONE



**PRIMA DI INIZIARE:
LAVATI BENE LE MANI
INDOSSA IL GREMBIULE**



**METTI LA CARNE
MACINATA DENTRO
UNA INSALATIERA**

**ROMPI UN
OVO DENTRO
ALL'INSALATIERA**

**TAGLIA L'AGLIO A
PEZZETTI PICCOLI**



**TAGLIA IL
PREZZEMOLO A
PEZZETTI PICCOLI**

**METTI L'AGLIO
E PREZZEMOLO
DENTRO L'INSALATIERA**

**AGGIUNGI DUE
CUCCHIAI D'OLIO**



**AGGIUNGI SALE, NOCE
MOSCATA E PEPE**

**MESCOLA BENE
TUTTI L'INGREDIENTI
INSIEME**

**ACCENDI IL FORNO A
180 GRADI**



PRENDI UN PEZZO DI CARTA ALLUMINIO



STENDI LA CARNE SOPRA LA CARTA ALLUMINIO



METTI LE FETTE DI PROSCIUTTO SOPRA LA CARNE



METTI LE SOTTILETTE SOPRA IL PROSCIUTTO



FAI UN ROTOLO CON LA CARNE



METTI UN PO DI PAN GRATTATO SOPRA IL ROTOLO DI CARNE



PRENDI UNA TEGLIA



APPOGGIA IL ROTOLO DI CARNE IN TEGLIA



**ATTENZIONE!
ORA INDOSSA I GUANTI DA FORNO!**



**METTI LA TEGLIA
DENTRO IL FORNO**



**FAI CUOCERE IL
POLPETTONE PER
30 MINUTI (TIMER)**



**QUANDO IL TIMER
SUONA, SPEGNI IL
FORNO**



**TAGLIA IL
POLPETTONE A
FETTE**



**SE VUOI, PUOI
MANGIARE IL
POLPETTONE CON
LE PATATINE FRITTE!**

**BUON
APPETITO!**