

## A tavola le ricette al taleggio



**Una ricetta semplice da fare la domenica in casa anche con i bambini...**

Un modo gustoso per stare insieme e godersi un momento di condivisione in famiglia. Il Consorzio Tutela Taleggio consiglia polpette dal cuore morbido e dal sapore unico.

**POLPETTE CON CUORE FILANTE DI TALEGGIO D.O.P. E VERDURE SALTATE.**

Ricetta facile

Dosi per 4/5 persone

➤ 23/11/2022

**INGREDIENTI****Per le polpette:**

- 150 g di Taleggio D.O.P.
- 500 g di carne macinata mista
- 1 uovo
- 1 di fetta pane raffermo
- latte qb
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

**Per il contorno:**

- 1 broccolo
- 1 cavolfiore
- 1 scalogno
- peperoncino secco qb

Cominciate con la preparazione delle polpette. Fate ammorbidire le fette di pane con del latte.

In una ciotola unite la carne, le uova, il prezzemolo tritato ed il pane strizzato a pezzetti.

Aggiustate di sale e pepe. Lavorate bene l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Tagliate il Taleggio D.O.P. a cubetti e tenetelo da parte.

Realizzate le polpette prelevando una cucchiata di impasto, posizionate al centro un cubetto di Taleggio D.O.P. e richiudete bene. Fatelo roteare tra le mani dandogli una forma rotonda.

➤ 23/11/2022

Realizzate le polpette fino ad esaurimento del composto.

Fate rosolare le polpette in una padella antiaderente con un filo d'olio. Aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per 15 minuti.

Nel frattempo preparate il contorno. Mondate le verdure e tagliatele in cimette.

In un'altra padella scaldate un filo d'olio evo con lo scalogno tritato. Unite le verdure, un pizzico di peperoncino e fate cuocere a fuoco medio finché risulteranno morbide. Aggiustate di sale e pepe.

Servite subito accompagnando con le polpette.