

Idee gastronomiche per le feste

Polpette con cuore filante di Taleggio dop (e verdure saltate)

a cura del Consorzio Taleggio Dop

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 q.b.
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Come contorno, verdure saltate

- 1 broccolo
- 1 cavolfiore
- 1 scalogno
- peperoncino secco q.b.

PROCEDIMENTO

1. Cominciate con la preparazione delle polpette. Fate ammorbidire le fette di pane con del latte.
2. In una ciotola unite la carne, le uova, il prezzemolo tritato e il pane strizzato a pezzetti.
3. Aggiustate di sale e pepe. Lavorate bene l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo.
4. Tagliate il Taleggio D.O.P. a cubetti e tenetelo da parte.
5. 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.
6. Realizzate le polpette fino ad esaurimento del composto.
7. Fate rosolare le polpette in una padella antiaderente con un filo d'olio. Aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per 15 minuti.

