

LUNEDÌ DELL'ANGELO

Polpettone con frittatina alle zucchine e taleggio

Ingredienti per 8 persone
 1,2 kg di **macinato di pollo**
 125 g di **mollica di pane raffermo** (bagnato e strizzato)
 20 g di **fecola di patate**
 1 cucchiaino di aghi di **rosmarino tritati** • 1 cucchiaino di foglie di **salvia tritate** • 4 cucchiaini di **pangrattato** • **olio extravergine di oliva** • **sale**
 Per il ripieno: 4 **uova** • 2 **zucchine**
 1 **cipolla bionda piccola**
 120 g di **taleggio a fettine**
olio extravergine di oliva • **sale**

Preparazione
 - **Per il ripieno:** pulite le zucchine e la cipolla, e tritatele finemente. Raccogliete il trito in una ciotola, unite le uova e un pizzico di sale, e sbattete per bene. • **Preparate** due frittatine in una padella larga e leggermente unta di olio. Spegnete e fate raffreddare.
 - **Impastate** in una ciotola il macinato con la mollica di pane, la fecola e un pizzico di sale.
 - **Dividete** il composto in due parti uguali. In una ciotolina mescolate il pangrattato con le erbe aromatiche tritate. • **Stendete** con le mani oliate la carne, creando due rettangoli spessi 2 cm, su 2 fogli di carta forno ben unti

di olio. Sistemate sopra il formaggio a fettine e una frittatina lasciando un bordo libero di circa 3 cm. • **Arrotolate** delicatamente e realizzate il secondo polpettone. Ungete la superficie dei polpettoni e fateli rotolare nella panatura di erbe aromatiche. • **Incartate** i polpettoni nella carta forno, chiudendoli a caramella, e sistemateli in una teglia.
 - **Infornate** a 200 °C e fate cuocere per circa 10 minuti. Abbassate la temperatura a 170 °C e proseguite la cottura per 35-40 minuti.
 - **Sfornate** e fate intiepidire. Tagliate a fette, accompagnate, a piacere, con le carotine al forno e servite.

Prepara in anticipo e surgela le porzioni

6,20€
8 porzioni



Accompagnate con...
Carotine al forno
 Lavate 600 g di **carote piccole**, senza raschiarle, e trasferitele in una teglia. Condite con un **filo di olio** e un **pizzico di sale**, e infornate a 170 °C per circa 25 minuti o finché saranno ben cotte.