

POLPETTE AL FORNO con CUORE MORBIDO



Ingredienti per 2/3

Tritato di vitello

Ricotta

Sale

Peperoncino

1 uovo

Insaporitori per carni in umido e brasati Ariosto

Impan Ariosto

Philadelphia o formaggio spalmabile

Latte



1) In una ciotola unire, il tritato, ricotta, un pizzico di sale, peperoncino, insaporitori Ariosto e l'uovo, amalgamare bene, formare le polpette mettendo al centro un cucchiaino di philadelphia richiudere per bene, passare le polpette prima nel latte e poi nell'Impan Ariosto, cuocere nel forno per 30 minuti, io le ho servite con le patate cotte sempre al forno.

By OLIOEACETO

www.ariosto.it