

Polpette di Manzo con Patate e Bieta al Profumo di Zenzero



Ingredienti per 20 polpette
gr. 600 macinato di manzo
2 patate - 4 cubetti di bieta
surgelata - 2 bustine di
insaporitore per carni
Ariosto - Parmigiano -
latte delattosato (meno dello
0,1% di lattosio)
gr. 100 di impan Ariosto 4
cucchiaini di zenzero in
polvere.



- 1) Mettere nel microonde alla max potenza per 10 minuti circa funzione "defrost" i 4 cubetti di bieta ancora congelati e le due patate con tutta la buccia. Se non avete il microonde lessate le patate finché saranno morbide e ponete i cubetti di bieta a scongelare in un padellino senza aggiungere nulla. Sbucciate le patate e tagliuzzate la bieta.
- 2) Mettete la carne macinata in una ciotola, unite la bieta, le patate, l'insaporitore Ariosto e quantità di parmigiano a piacere e lavorate bene il tutto; l'impasto deve essere molto morbido. Formate delle polpette e schiacciatele leggermente. In un piatto mescolate bene l'impan con lo zenzero. Passate le polpette prima nel latte e poi nella panatura da tutti i lati. Ponetele su una lastra forno rivestita di carta forno, oliate la superficie...
... ed infornate a 180° in forno già caldo per circa 30 minuti finché saranno cotte e dorate.