

POLPETTINE IN TEGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 250g. di polpa di manzo tritata,
- 250g. di ricotta,
- 2 uova,
- 2 manciate di grana grattugiato,
- pangrattato,
- brodo vegetale,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- noce moscata,
- sale e pepe.

Impastate la carne con un uovo, una manciata di granz, sale pepe e noce moscata a piacere, unendo anche il pangrattato necessario a ottenere un composto consistente. Ricavatene tante polpettine, lessatele nel brodo bollente per 5 minuti, quindi scolatele con un mestolo forato. Mescolate la ricotta con l'uovo e il grana rimasti, sale e pepe a piacere. In una teglia versate un dito di brodo, sistematevi le polpettine, distribuitevi sopra l'impasto di ricotta, poi ancora uno strato di polpettine. Spolverizzate la superficie con pangrattato, quindi passate la teglia in forno e cuocete per una decina di minuti sotto il grill. Infine profumate con il prezzemolo e servite.