

POLPETTONE VEGETARIANO CON SENSATIONAL MACINATO

INGREDIENTI

2 Confezioni di GARDEN GOURMET

Sensational Macinato

500 g di Spinaci

200 g di Ricotta

100 g di Parmigiano

8 fette di Pancarrè

1 Uovo

q.b. di Pangrattato

q.b. di Latte

q.b. di Olio

q.b. di Sale

q.b. di Pepe

 6 PORZIONI

 50 MIN

 INTERMEDIO

Per una ricetta classica ma vegetariana provate il Polpettone con Sensational Macinato Garden Gourmet!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Cuocete gli spinaci

Lavate gli spinaci e fateli appassire in padella con olio e volendo uno spicchio di aglio. Condite con il sale e lasciateli intiepidire.

2. Preparate il ripieno

Aggiungete poi metà del parmigiano, la ricotta, la noce moscata e l'uovo leggermente sbattuto, mescolate per ottenere un composto cremoso.

3. Preparate il composto col Macinato per il vostro polpettone

In un'altra ciotola unite al Sensational Macinato il resto del parmigiano e il pancarrè precedentemente bagnato con il latte e strizzato e impastate tutto insieme.

4. Stendete il composto sulla carta forno

Stendete il composto con il macinato su un foglio di carta forno dandogli una forma rettangolare.

5. Adagiate il ripieno e chiudete il composto per formare il polpettone

Adagiatevi sopra il ripieno di ricotta e spinaci e poi chiudetelo come un polpettone.

6. Infornatelo a 180 °C

A questo punto passatelo leggermente nel pangrattato e infornatelo a 180° per circa 30/40 minuti.

7. Servite e gustate!

Servite con patate saltate e pomodorini.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**