



Polpette con la ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - insaccati

300 g. di polpa di vitello macinata
300 g. di ricotta
150 g. di salsiccia
150 g. di mollica di pane
3 uova
90 g. di parmigiano
sale, pepe

300 g. di crema di latte
2 cipolle
olio d'oliva

Mischiare la carne con la ricotta, la salsiccia, la mollica di pane, il parmigiano e le uova, fare delle polpette e farle soffriggere.
Quando sono soffritte metterle in un piatto da forno e cospargere di parmigiano, fare gratinare in forno.
A parte, grattugiare la cipolla e farla rinvenire nell'olio d'oliva, aggiungere 300 g. di crema di latte, portate ad ebollizione, versate sulle polpette e gratinate in forno.

[immagine non più disponibile].