



Polpette alla pizzaiola - Versione 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

polpette - pizzaiola - origano - prosciutto - formaggio - tritato

Ingredienti per 4 persone:

500 g. di carne bovina tritata

1 uovo

50 g. di pangrattato

200 g. di prosciutto

200 g. di formaggio a pasta filata (provola dolce/caciotta)

sale, pepe, grana grattugiato, prezzemolo, origano, olio

2 scatole di pomodoro pelato a cubetti

Amalgamare il tritato con l'uovo, il sale, il pepe, il pangrattato, il grana e il prezzemolo.

Fare delle polpette e mettervi dentro prosciutto e formaggio.

Chiudere la polpetta e mettere in un tegame col pelato cotto su un soffritto di cipolla. Condire con sale, pepe, origano e un filino d'olio. Coprire con uno strato di pomodoro pelato e a fine cottura stendere formaggio a fette o sottillette.



[Vai alla discussione sul forum](#)