

Polpettone arlecchino



Ingrediente per 4 adulti

240g carne macinata

60g ricotta

25g parmigiano

150g carote

100g spinaci bolliti

100g bietole bolliti

1 uovo

Sale q.b.

Procedimento

Amalgamare la carne con ricotta, parmigiano, bietole, spinaci, uovo e sale.

Con l'impasto creare un rotolo e all'interno mettere una carota intera bollita.

Cucinare in brodo bollente per circa 1 ora.

Tagliare a fette e condire con un filo d'olio.