



Polpette ai 4 Formaggi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - formaggi - funghi

Trovata in un libro, provata, piaciuta moltissimo.

Ingredienti per 4 porzioni

gr 200 ricotta  
gr 150 mozzarella  
gr 150 emmentaler  
gr 70 grana grattugiato  
gr 100 mollica pane raffermo

1 uovo  
250 latte  
3 cucchiaini farina  
gr 30 funghi secchi  
2 cipollotti  
1 spicchio aglio  
4 rametti timo  
un ciuffo prezzemolo

12 dl brodo  
4 cucchiaini olio  
sale e pepe

Preparazione

Mettere i funghi in una tazza d'acqua calda per 30 minuti, sciacquarli e spezzettarli.

Mettere il pane in ammollo nel latte,

lavorare la ricotta con la mozzarella tagliata a pezzetti, unire il formaggio grana, l'emmentaler a striscioline, l'uovo, il prezzemolo e il pane strizzato.

Salare e pepare.

Preparare 24 polpette, passarle nella farina.

Dorarle nell'olio.

Unire i funghi, l'aglio intero, il timo a pezzettini, cuocere 10 minuti bagnando ogni tanto con il brodo.