



Bimby: Polpettone farcito - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

2 Uova, 1 Cucchiaino Sale, 1 Cucchiaino Pangrattato, 2 Spicchi Aglio, 4 sottilette, 2 fette prosciutto cotto, 500 gr. carne di vitello macinata, 50 cl. Acqua, 50 gr. parmigiano grattugiato
Inserisci nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a velocità 6 aglio e prezzemolo: 3 secondi velocità 6. Aggiungi il pangrattato, il parmigiano, la carne, il sale e il pepe e mescola per 15 secondi a velocità 2. Stendi il composto ottenuto su carta stagnola e farciscilo con il prosciutto e le sottilette. Avvolgilo aiutandoti con la stagnola e sistemalo nel Varoma unto di olio, togliendo la stagnola. Inserisci nel boccale l'acqua: 6 minuti a temperatura 100 velocità 1. Posiziona il Varoma e cuoci per 30 minuti a velocità 1 temperatura Varoma. Consigli: a piacere nel boccale al posto dell'acqua, si può cuocere una minestra o un sugo.

eCucinando.it