



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

400 gr. carne di vitello macinata, 1 uovo, 1 peperone, 1 cipolla, 40 gr. pangrattato, 5 cl. Latte, 30 gr. parmigiano grattugiato, 100 cl. Acqua, prezzemolo, sale, pepe
Inserisci nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento velocità 6, il peperone, il prezzemolo, la cipolla e continua per 3 minuti. Aggiungi pangrattato, formaggio, latte, uovo, sale e pepe e amalgama per 10 secondi a velocità 6. Unisci la carne: velocità 5 per 15 secondi, spatolando. Forma il polpettone e sistemalo nel Varoma unto di olio. Inserisci nel boccale l'acqua: 30 minuti a temperatura Varoma velocità 3. Dopo 6 minuti posiziona il Varoma sul coperchio e termina la cottura; toglì il Varoma e lascia raffreddare. Quando il polpettone sarà completamente freddo, taglialo a fettine sottili e servilo con maionese e altre salse a piacere. Consigli: se vuoi prima di tagliarlo a fette, puoi gratinarlo in forno a temperatura 200 gradi per 10 minuti circa.

eCucinando.it