



Microonde: Polpettone di carne - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - microonde - carne - insaccati

Ingredienti per 4 persone:

150 gr. di carne (pollo, vitello, tacchino..) cotta, senza nervi e tritata

100 gr. prosciutto cotto

100 gr. di salsiccia

30 gr. di prezzemolo tritato

30 gr. di burro

1 cipolla

2 piccole uova

4 cucchiaini di formaggio grattugiato

3 cucchiaini di olio di oliva

1 spicchio di aglio

latte, noce moscata

sale, pepe

In una terrina fai ammorbidire il pangrattato con il latte, taglia la cipolla e ponila insieme al burro e a due cucchiaini di acqua in un recipiente da forno, programma il forno alla massima potenza e lascia cuocere per 3 minuti. Unisci la carne tritata al pane, il prezzemolo, l'aglio, le uova e la cipolla cotta, la salsiccia senza la pelle, il formaggio, il sale e il pepe e un pizzico di noce moscata. Mescola tutti gli ingredienti, forma con essi un polpettone e irroralo con l'olio. Riponilo in un recipiente precedentemente imburato e inforna, lascia cuocere per circa 15 minuti. A cottura ultimata conserva il polpettone per altri 4 minuti in forno spento e servi.