



Polpette col cuore di radicchio - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

La versione originale è fritta ma chi mi ha dato la ricetta ha subito collaudato la variante al forno con un successo strepitoso. Andrebbero fatte più piccole, ma è questione di esercizio.

Ingredienti:
250 grammi di carne di vitello tritata
250 grammi di salsiccia sbriciolata
1 uovo
parmigiano q.b.
caciocavallo q.b.
1 cipolla e mezza
prezzemolo
pangrattato
un radicchio
speck
fontina o altro formaggio a scelta.

Impastate le polpette come siete solite fare, mischiando però i due tipi di carne. Io metto un uovo, mezza cipolla a dadini minuscoli, prezzemolo, pangrattato, parmigiano e caciocavallo grattugiati, pangrattato e, se serve, del latte.

Prendere il quantitativo di impasto che serve a fare una polpetta e mettere al centro dei dadini di fontina (io ho usato del primosale), lo speck tritato e un cucchiaino di radicchio che avrete fatto stufare in padella col soffritto di cipolla. Chiudere la polpetta, passare nell'olio e nel pangrattato e riporre in teglia su carta forno. Infornare mezz'ora a temperatura media.



Secondi piatti - vitello - salsiccia - caciocavallo