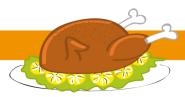
Secondi piatti



Polpettone in crosta - Visualizza sul sito di rosaria

carne mista - farina - pasta

Le ricette che <mark>ho co</mark>nsultato qui ed in altri siti prevedevano la precottura del polpettone che era ricoperto di pasta sfoglia i cui tempi sono decisamente più brevi della carne contenuta. Io invece ho <mark>usat</mark>o come contenitore la pasta che si usa per le panadas (saporitissima!) ed il polpettone l'ho

inserito crudo.

La pasta cuoce fino a doratura in un'ora circa a 180 ventilato...il polpettone era perfetto. Mi spiace...ma non l'ho potuto fotografare da cotto Le dosi e la preparazione dell'impasto <u>sono QUI</u>

