Polpettone in crosta - Visualizza sul sito
di rosaria

carne mista - farina - pasta

Le ricette che ho consultato 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 usato 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 sono QUI

eCucinando.it