



POLPETTE DI MANZO CON ZUCCHINE E PISELLI

Difficult: Media



Ciao a tutte/i,

vi propongo quest'ottima variante alle classiche polpette...un sapore molto pi gutoso e particolare, reso ancora pi buono dal pur di patate che andiamo a disporre sopra ad ogni polpetta. ;)

Dosi: dosi per 4 persone

1- PER LE POLPETTE

- manzo macinato 500gr.
- piselli 80gr.
- uova 2
- zuccina 1
- cipolla 1
- olio EVO
- pangrattato 20gr. circa
- parmigiano 20gr. circa
- pepe
- sale

2- PER IL PURE'

- burro 40gr.

- latte 150ml.
- patate 500gr.
- sale

Sbollentiamo i piselli in acqua e sale



mettiamo a soffriggere in una padella la cipolla tagliuzzata e l'olio



tagliamo la zucchini



e aggiungiamola al soffritto



uniamo anche i piselli e lasciamo cuocere, se occorre aggiungiamo un goccio di acqua



in una ciotola amalgamiamo il macinato di manzo con il parmigiano, le uova, il pangrattato, il sale e il pepe



Appena le verdure saranno cotte aggiungiamole al macinato e amalgamiamo bene il tutto formiamo delle polpettine non troppo grandi e disponiamole su una teglia



spolveriamo con il pangrattato e l'olio extra vergine di oliva



in forno a 180 per circa 30 minuti.

Nel frattempo prepariamo il nostro pur seguendo

[qui](#)

<http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=PURE%27%20DI%20PATATE> la mia ricetta

Togliere le polpette dal forno e lasciale intiepidire, mettere il pur all'interno di una sac a poche con

beccuccio a stella e decorare le nostre polpette



Il nostro secondo piatto pronto per essere servito,
buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi