

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Polpettona con besciamella - (con il Crisp) Se si vuole si può usare l'hamburger !!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Carne macinata mista (suina e bovina) - 250 g
- uova - 1
- prezzemolo - 3 foglie
- aglio - mezzo spicchio
- sale - q.b.
- Grana Padano - 2 cucchiai abbondanti
- pane grattugiato - 1 cucchiaio
- latte - 4 cucchiai
- zafferano - un pizzico
- Per la besciamella:
 - latte caldo - 250 ml
 - farina - 25 g
 - burro - 25 g
 - sale - q.b.
 - Grana Padano - un cucchiaio

Preparazione

In una terrina mettere la carne macinata, versare il pane grattugiato e bagnarlo con il latte. Aggiungere il prezzemolo e l'aglio tritati, l'uovo, lo zafferano e due bei cucchiai di Grana Padano. Salare leggermente. Amalgamare il tutto e fare una o due belle polpettone. Posarle sul piatto Crisp ricoperto di carta forno. Preparare la besciamella: fate fondere il burro e quando inizia a schiumare, aggiungete la farina. Fate scaldare il latte e aggiungetelo al burro e farina dorati. Fate sobbollire e, appena inizia ad addensare, spegnete. A questo punto aggiustate di sale e pepe e se vi piace, un pizzico di noce moscata. Arricchite la besciamella con un bel cucchiaio di Grana Padano e versatela sulle polpettone. Accendete il forno alla funzione Crisp se avete il forno a microonde, altrimenti nel forno tradizionale. Appena il tutto è dorato, spegnete. La carne sarà morbida e la besciamella non permette che si asciughi!!!

