



# Polpettone

**Ingredienti** (4 persone):

**500 g di carne bovina macinata di prima scelta**

**2 uova**

**100 g di parmigiano grattugiato**

**200 g di ricotta**

**sale q.b.**

**noce moscata se piace e un po' di pane grattugiato**

Mescolare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza morbida ma compatta.

Dare la forma di polpettone e passarlo nel pane grattugiato, poi adagiare in una pirofila da forno foderata di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45-60 minuti (a seconda del diametro del polpettone), facendo attenzione che non si bruci in superficie, aggiungendo un po' di brodo se necessario.

**Variante:** al posto della ricotta si possono aggiungere varie verdure lessate e tritate (spinaci, zucchine, bietola, patate...).