

POLPETTE ALLA PANCETTA

| Dosi | Ricetta | Preparazione e cottura | Vino | Condimento ideale |
|-----------|---------|------------------------|------|-------------------|
| 4 persone | | Tempo.. | | |

| INGREDIENTI: | |
|--------------|-------------------------------------|
| 400 gr. | Carne macinata |
| 8-10 | Fette grandi di pancetta affumicata |
| 4 cucchiari | Pane grattugiato |
| 1 | Uovo |
| | Olio |
| | Sale |
| | Pepe |

PREPARAZIONE:

Fate rinvenire il pane grattugiato in 1dl di acqua, mescolatevi la carne macinata, l'uovo, salate e pepate. Amalgamate bene ma non lavorate troppo l'impasto. Formate 8-10 polpette. Eliminate la cotenna della pancetta ed avvolgete una fettina attorno ad ogni polpetta, fermandola eventualmente con uno stecchino. Ungete una teglia da forno e disponete le polpette in due file. Infornate a 200°C per 25 minuti.