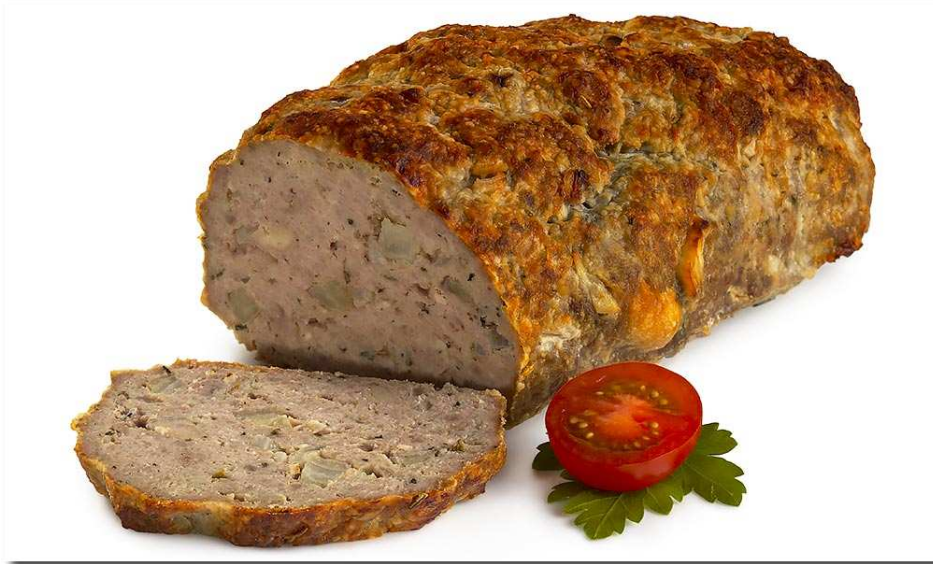


Polpettone (Hackbraten)

Ricetta proposta dagli alunni della scuola di Roßdorf,

tradotta da: Morgana Nustrini e Lapo Trefoloni



Ingredienti:

- 500 gr di carne macinata
- Una cipolla
- 3 cucchiai di pangrattato
- Un uovo di grandezza media
- $\frac{1}{8}$ di litro di latte
- Pepe, sale e aglio
- Un cucchiaino di succo di limone
- Timo

Preparazione:

Impastare la carne macinata con la cipolla tritata, il pangrattato e l'uovo. Aggiungere il latte alla carne aromatizzata con sale e pepe. Dopo sbucciare e pressare l'aglio e aggiungerlo alla carne macinata. Condire la carne con timo e succo di limone e impastare con cura. Preriscaldare il forno a 225°. Con la carne preparare un polpettone lungo e metterlo in una pirofila da forno leggermente oliata. Far cuocere il polpettone per 40 minuti, posizionandolo nella parte bassa del forno, finché non presenta una tenera crosta.