



## Polpette in crosta di sfoglia



### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 150 g Macinato di manzo
- 80 g Macinato di maiale
- 2 fette Pane a cassetta
- Latte q.b.
- Parmigiano grattugiato q.b.
- Prezzemolo q.b.
- 1 Olio
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- mezzo bicchiere Vino bianco

### Preparazione

1. Prima di tutto preparate le polpette unendo il pane ammollato nel latte, il manzo, il ripieno della salsiccia, l'uovo. Mescolate il composto poi unite il prezzemolo tritato, una presa di sale e il parmigiano. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, formate delle sfere, del peso di circa 20 grammi l'una. Fate scaldare l'olio in una pentola antiaderente e, quando sarà ben caldo, soffriggetevi le polpette, facendole cuocere bene su tutti i lati, sfumate con il vino bianco e portate avanti la cottura altri 15 minuti. Srotolate la sfoglia, ritagliatela in 12 quadrati e ricopritevi le polpette, una ad una. Sistematele su una teglia e infornate per 15/20 minuti a 200°.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 50

👤 4 4 persone