

Polpettone ripieno con contorno di patate e zucca

scritto da Enzo Radunanza | 23/10/2023



Come fare un buon polpettone, non secco, morbido e saporito? Ecco alcuni segreti e una nostra versione con un ripieno di frittata e formaggio

Il polpettone è una delle ricette che sembra semplicissima ma, in realtà, è anche quella più insidiosa. Quante volte vi è capitato che risultasse troppo secco, poco gustoso e cotto male? In effetti, la buona riuscita non è scontata ma con qualche piccolo accorgimento otterrete un piatto perfetto, da accompagnare con il contorno che più vi piace.

Tra le tante varianti possibili Qui vi proponiamo la ricetta del “**Polpettone ripieno, con contorno di patate e zucca**”.