

## PAR MME DONADEI - FONDATION DU PRÉ CONVERT (JU)

## **POLPETTONI**

Ingrédients (Pour 12 à 16 pièces )

1 kg de viande hachée mélangée (porc/boeuf) 4-5 oeufs (selon taille) 300-400 g de Parmesan râpé finement

Persil finement haché (selon goût)

1 paquet de mélange de panure Sel,poivre

**Farce** 

1 grande boule de mozzarella 200 g de mortadelle coupée en lamelles

4 oeufs durs (1 oeuf pour 4 polpettoni)

## Préparation:

- 1.Disposer la viande de boeuf et de porc dans un grand saladier et bien mélanger.
- 2. Ajouter les oeufs, saler, poivrer et mélanger.
- 3.Intégrer le Parmesan et mélanger à nouveau.
- 4. Ajouter la panure et mélanger encore.
- 5.Intégrer le persil et mélanger.
- 6. Ajouter un peu d'eau et mélanger le tout.
- 7. Humecter vos mains. Disposer le mélange à la viande au creux des mains et l'étendre.
- 8.Farcir la viande avec ¼ d'oeuf dur, un peu de mozzarella et 1-2 lamelles de mortadelle. Replier la viande de façon à recouvrir la farce en veillant à ce que celle-ci ne déborde pas. Poursuivre de la même façon jusqu'à épuisement de la viande et de la farce en humectant vos mains entre chaque façonnage.
- 9. Verser une bonne quantité d'huile de tournesol dans une grande poêle. Y faire griller les polpettoni sur les deux faces (3-5 min).
- 10. Sortir les boulettes et les disposer dans une plaque à four recouverte de papier absorbant pour absorber l'huile.
- 11. Servir avec une bonne sauce tomate et des pâtes.