



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 $\frac{1}{4}$ 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.