

• LE CARNI •

## Polpettone di tacchino al Gorgonzola piccante



ricetta  
media



più di  
60 min.



piatto a base  
di carne

### Ingredienti

1/2 kg di carne di tacchino macinata  
100 ml di latte  
60 gr di pan grattato

1 uovo  
150 gr di Gorgonzola piccante  
sale q.b.

### Preparazione

Preriscaldare il forno a 200 gradi, in un recipiente mescolare a mano con l'ausilio di una forchetta: tacchino, latte, pangrattato, uova e poco sale perché il Gorgonzola piccante aumenta la salinità dei cibi.

Quando gli ingredienti saranno amalgamati, introdurre con le dita il Gorgonzola a cubetti, affondandolo nell'impasto.

Prendere un foglio di carta da forno inumidito, mettere al centro il ripieno e arrotolarlo.

Chiuderlo ai due estremi come fosse una caramella per dare una forma cilindrica.

Infornare e cuocere per circa mezz'ora.