

Polpette di carne, peperoni e besciamella: la ricetta

Autore: Alice Marchese

Data: 10 Gennaio 2023



Le polpette di carne con peperoni e besciamella sono un piatto assolutamente da provar e semplicissimo da realizzare.

Le polpette di carne, peperoni e besciamella sono un secondo piatto ricco e gustoso, un'ottima alternativa alle classiche polpette fritte. Perfette da servire come secondo piatto accompagnate da verdure cotte o crude di stagione oppure potranno essere una antipasto o finger food molto accattivante. Si possono trasportare anche fredde e gustarle in un secondo momento.

Polpette di carne, peperoni e besciamella: ingredienti

- Carne di manzo 400 g
- Parmigiano Reggiano 50 g
- Tuorlo 1
- Besciamella 3 cucchiari
- Peperone rosso 1
- Sale 1 pizzico
- Pepe 1 pizzico
- Noce moscata 1 pizzico
- Pangrattato 3 cucchiari

- Olio di semi di mais 400 ml

Leggi anche: [Tempo di castagne: benefici e la ricetta di una deliziosa crostata d'autunno](#)

Preparazione: polpette di carne, peperoni e besciamella

1. Metti il peperone su di una leccarda rivestita con carta forno e fallo cuocere in forno ventilato alla massima potenza finché non vedrai la pelle completamente bruciacchiata su tutti i lati. A questo punto estrai il peperone, coprilo con un sacchetto di plastica e lascialo riposare per 30 minuti
2. Elimina la pelle, toglì i filamenti ed i semini interni e poi taglialo a pezzettini piccoli.
3. Metti in una ciotola capiente la carne trita di manzo, poi aggiungi il parmigiano, il tuorlo d'uovo, il sale, il pepe e la noce moscata a piacere ed inizia a mescolare con le mani
4. Quando l'impasto è quasi compatto aggiungi besciamella e peperone tagliato e fai amalgamare impastando. Adagia in un piatto del pangrattato e metti abbondante olio in un casseruola a bordi alti, fai scaldare
5. Prepara le polpette prendendo una noce di impasto, arrotondandolo e poi passandolo nel pangrattato e cuoci le polpette mescolando per omogeneizzare la cottura
6. Fai scolare le polpette di carne, peperoni e besciamella e servi calde.

Come conservarle

Le polpette di carne, peperoni e besciamella si conserveranno in frigorifero per qualche giorno coperte con pellicola trasparente. Dopo la cottura appena pronte sono comunque perfette da gustare.

Leggi anche: [Come cucinare e conservare i fiori di zucca?](#)

Tutti i [#beautytrend2023](#): tra [#makecare](#), [#proage](#) ? <https://t.co/2oqJXSsZSU> [#Makeup](#) [#Benessere](#) [#Lifestyle](#)

— DonnaClick (@DonnaClick5) [January 10, 2023](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/polpette-di-carne-peperoni-e-besciamella-la-ricetta/>

Generato il 20/04/2025