

POLPETTINE ALL'ARANCIA



Arance
2



Macinato di manzo
600 g



Parmigiano grattugiato
100 g



Origano secco
2 cucchiari



Olio evo
6 cucchiari

 **Salate, pepate**



Preparazione: 10 min

Cottura: 5 min

- Preriscaldate il forno a 200°C. Grattugiate la scorza delle **arance** e spremetene il succo.
- Impastate insieme la **carne**, il **parmigiano grattugiato**, la scorza delle **arance** e l'**origano**. Salate, pepate e formate le polpettine.
- Mettetele in una pirofila con 3 cucchiari di **olio** e infornate per 10 min. Poco prima di servire, unite il succo delle **arance** e l'**olio** rimasto.

