Polpettone RIPIENO

INGREDIENTI

- Carne trita 700 gr.*
- Mortadella 2 fette
- Formaggio a fette sottili (tipo provolone, caciocavallo,...)
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Parmigiano grattugiato 70 gr
- Pane grattato 3 cucchiai
- Latte 3 cucchiai
- Prezzemolo tritato 3 cucchiaini
- Sale, Olio di oliva, Pepe

** 500 gr di manzo e 200 gr di maiale*

1

Con le mani lavorare la carne trita insieme a 50 gr di Parmigiano, un uovo intero, due cucchiaini di prezzemolo, due cucchiai di latte, due cucciai di pane grattato, una macinata abbondante di pepe e due prese di sale fino.

A parte sbattere l'uovo intero con 20 gr di Parmigiano, un cucchiaino di prezzemolo, un cucchiaio di latte e un pizzico di sale.

Versare in una padella e cuocere a fuoco moderato fin tanto che non si addensa a formare una frittata sottile.

2

Accendere il forno e preriscaldare a 180° in modalità statica.

Stendere la carne trita su un foglio di carta da forno e formare un rettangolo con uno spessore di circa 4 mm.

Al centro mettere la frittata (tagliare la parte curva sopra e sotto e aggiungere i pezzi tagliati ai lati). Sopra la frittata stendere la mortadella e poi le fette di formaggio.

Cominciare ad arrotolare delicatamente, dal lato lungo, aiutandosi con la carta forno.

3

Continuare piano piano fino a chiudere completamente il polpettone.

Avvolgere nella carta forno e compattare con delicatezza per consolidare il tutto.

Infine con le dita premere e chiudere piano piano la giunzione.

Ruotare il polpettone per far si che la linea di giunzione della carne sia sotto limitando il rischio che sia apra in cottura.

4

Per chiudere i lati rigirare la carne all'interno con le dita.

Poi arrotondare ed uniformare i lati e con il palmo della mano.

Portare il polpettone su una teglia utilizzando la carta forno per non rischiare di romperlo.

5

Bagnare la superficie con il vino bianco.

Aggiungere una leggera spolverata di pane grattato e terminare con un filo di olio di oliva.

Infornare a forno caldo e cuocere per 40/45 minuti.

6

Puoi servire.

Togliere il polpettone dal forno ed attendere 5/8 minuti prima di tagliarlo e servirlo. Se non si mangia subito tagliarlo quando è freddo.

BUON APPETITO

Ottimo tiepido non è da riscaldare in forno per non seccare la carne. Meglio utilizzare il microonde o adagiando le fettine su un piatto appoggiato su una pentola con acqua calda.

Ideale da preparare in anticipo, si può surgelare.

Due fettine di polpettone accompagnato da patate arrosto o da un'insalata fresca ed il pranzo o la cena sono risolti al meglio.

ricette orizzontali

www.ricetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.ricetteOrizzontali.it