

## Ricetta: Polpettone al forno

Author: WWW.MISYA.INFO

Il polpettone al forno è un piatto completo e gustoso, durante l'inverno preparo spesso questa ricetta del polpettone di carne con prosciutto e provola perchè è semplice da realizzare e si può preparare anche in anticipo. La ricetta è di mia suocera e prevede l'utilizzo di due tipi di carne diversa per rendere il polpettone più morbido e saporito, io lo adoro, e se lo assaggiate, lo amerete anche voi, sicuro!!!

P.S.: Oggi il mio blog di cucina arriva a quota 100 ricette :D

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di carne macinata di bovino  
250 gr di carne macinata di maiale  
4 fette di pancarrè  
1/2 bicchiere di latte  
2 uova  
20 gr di parmigiano  
100 gr di prosciutto cotto  
100 gr di scamorza  
1 uovo sodo  
20 gr di burro  
sale  
pepe  
prezzemolo

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 50 min

Tempo totale: 1 ora e 10 min

Procedimento per preparare il polpettone al forno

Ammorbidire le fette di pancarré nel latte.

Mettete in una terrina i 2 tipi di carne macinata, il parmigiano grattugiato, le uova, il sale, il pepe, il prezzemolo le fette di pancarrè strizzate del latte

Mescolare fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Stendere il composto su un piano rivestito di carta forno e stendere la carne fino a formare un rettangolo.

Farcire con prosciutto, formaggio e pezzetti di uova sode.

Arrotolare aiutandosi con la carta forno.

Saldare bene i bordi, poi trasferire il polpettone con tutta la carta in una pirofila, poi ricoprire con qualche ricciolo di burro e chiuderlo nella carta forno.

Infornare a 180°C per 30 minuti circa, poi scoprite dalla carta forno e continuare la cottura ancora 15-20 minuti.

Sfornare, lasciare appena intiepidire e servire il polpettone ripieno al forno.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO