



Polpettone farcito

Ingredienti

500 g di carne macinata mista (bovino, suino e mortadella nelle quantità preferite - io faccio 200+200+100)

2 uova

3 sottilette

50 g di prosciutto cotto a tagliato a fettine

1 pacchetto piccolo di wurstel

parmigiano reggiano q.b.

pane grattugiato q.b.

sale

noce moscata q.b.

1 noce di burro.

Per prima cosa sbattere un uovo con una presa di sale e strapazzarlo in una padella antiaderente, unta con un filo d'olio, poi farlo raffreddare.

Impastare la carne macinata con sale, noce moscata, un uovo, parmigiano reggiano e pane grattugiato. Una volta ottenuto un impasto omogeneo e sodo, stenderlo su un foglio di carta di alluminio quindi farcirlo con le sottilette, il prosciutto cotto, l'uovo strapazzato e i wurstel.



Aiutandosi con la carta di alluminio arrotolare il polpettone, lavorarlo un poco con le mani per amalgamare al meglio la farcitura e dare la classica forma del polpettone; quindi avvolgere nella carta di alluminio unta con una noce di burro.



Cuocere in forno a 180° per circa 40 minuti.
Tagliare freddo (meglio il giorno dopo).

