



Polpettone ripieno con verdura

Ingredienti

600 g di tritata di vitellone

400 g di pasta di salsiccia

5 uova

la mollica di mezzo pane pugliese bagnata

100 g di parmigiano grattugiato

100/150 g di prosciutto cotto tagliato sottile

100/150 g di provola dolce a fettine

1 kg di cime di rapa cotte

sale q.b.

pepe q.b.

aglio

Questo polpettone è opera di mia madre che lo ha preparato per il pranzo di Natale; voleva fare qualcosa di diverso e allora ha pensato di metterci le cime di rapa insieme al prosciutto e la provola. Lo abbiamo divorato e allora eccovi la ricetta.

Per prima cosa pulire bene la verdura, cuocerla in padella con olio e uno spicchetto di aglio (che poi toglierete), fatela cuocere piano piano aiutandovi con un coperchio per farla appassire e poi fatela cuocere ma non troppo, altrimenti si disfa. Insaporite con il sale e fatela raffreddare; intanto mettiamo il pane a bagno e prepariamo le polpette.

In una ciotola mettete i due tipi di carne, le uova, il sale (ma non troppo), il pepe e mischiate poi aggiungete il formaggio grattugiato e la mollica di pane bagnata e strizzata (se il pane è di qualche giorno prima ancora meglio, altrimenti va bene anche il fresco).

Controllate il sapore per valutare la quantità di sale, ma ricordatevi che dovete mettere anche il prosciutto e quello lascia un po' di sale, perciò fate attenzione!

Prendete un bel foglio di carta forno e stendete la carne a rettangolo, regolatevi con la misura del vostro piatto del forno - io la metto in diagonale così riesco a farlo un po' di grande.

Su questo rettangolo di carne mettete il prosciutto



Poi mettete la provola



E infine la verdura ormai fredda



Adesso, con molta pazienza, cercate di chiudere il polpettone aiutandovi con la carta e fate un bel rotolone, arrotolate bene la carta e fate in modo che la chiusura rimanga sotto al polpettone. Chiudete ai lati con dello spago, a caramella. Mettete in forno e fate cuocere per circa un ora a 180/200 gradi.



Servire a fette.