



Polpettone al forno - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Marla

secondo piatto - carne mista - pan carrè

600 gr di macinato misto di vitello e pollo

1 uovo

70 gr. di parmigiano

4 fette di pane in cassetta ammollato nel latte
sale, pepe

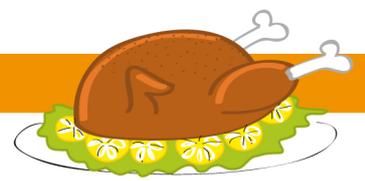
4 fette tagliate spesse di prosciutto cotto
spinaci (o altra verdura a scelta)

In una ciotola (ma io ho usato il mixer) impastare la carne con l'uovo, il parmigiano, il pane in cassetta ben strizzato, sale e pepe. Stendere un primo strato di composto su un foglio di carta forno.

Mettere al centro 2 fette di prosciutto cotto piegate in 8, qualche ciuffo di spinaci e poi altre 2 fette di prosciutto.

Ricoprire con il restante composto aiutandosi con le mani bagnate per modellarlo, chiuderlo nella carta forno e cuocere in forno per 45/50 minuti a 180°





eCucinando.it