

Corona natalizia di tritato - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

carne - radicchio - fontina - speck - tritato - corona natalizia

Ingredienti:

500 grammi di tritato di vitello
500 grammi di tritato di manzo
2 radicchi di Chioggia
200 grammi di fontina
150 g. di speck

Procedimento:

Impastare le carni come per le solite vostre polpette (uovo, parmigiano, pangrattato, latte, prezzemolo) stendere l'impasto, su carta forno ben unta di olio d'oliva, a forma di rettangolo e foderarlo con le fette di speck; aggiungere la fontina a barrette e il radicchio stufato (usare solo le foglie esterne) con un soffritto di cipolla. Chiudere il rotolo aiutandosi con la carta forno e dare al tutto la forma di grande anello curandosi di chiudere bene i lembi combacianti. Spennellare di olio d'oliva o di burro fuso e cospargere di sesamo oppure di pangrattato. Infornare per 40 minuti e comunque fino a doratura avvenuta. Sformare su un piatto di portata e guarnire con gherigli di noce o pinoli. Mettere al centro dell'anello un'insalata di foglie del cuore di radicchio condite con olio e aceto balsamico e guarnita con gherigli di noce e scaglie di parmigiano.

Tenere una pallina di impasto di scorta per le riparazioni della ruota.

in ultimo arrotolare dando la forma circolare



[vai al post originale.](#)