

ANTIPASTI E SNACK

Polpettone amatarski

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

850gr di maiale
250gr di formaggio
250gr di prosciutto affumicato
spezie e sale

PREPARAZIONE

1 Tagliare il maiale in pezzetti, pestarlo leggermente, aggiungere il sale ed il pepe. Affettare il formaggio, mettere le fette sul maiale pestato e coprire con pezzi di prosciutto affumicato.

Formare un rotolo e legarlo e friggerlo in forno fino a cottura ultimata.

Far raffreddare il polpettone e metterlo sotto torchio per 3 / 4 ore. Prima di servire affettarlo.