

SECONDI PIATTI

Polpettone con prosciutto e frittata

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 kg di carne bovina macinata
- 8 uova
- 8 cucchiai di grana grattugiato
- 1 cucchiaio di gavoy
- 200 g di pane raffermo
- poco latte
- sale
- poco prezzemolo tritato
- 4 fette di prosciutto cotto
- 8 sottilette
- 300 g di spinaci lessati
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 2-3 foglie di salvia
- 2-3 rametti di rosmarino
- 2-3 foglie di alloro.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare 4 uova, 3 cucchiaino di formaggio e del sale.

In una padella fate scaldare 2 cucchiai di olio, unite le uova e fate cuocere per 3-4 minuti, girate la frittata quindi fate cuocere altri 3-4 cucchiaini.



2 Fate saltare gli spinaci con 1 cucchiaino di olio.



3 Mettete il pane raffermo in ammollo in poca acqua.

In una ciotola capiente mettete la carne, le uova, il sale, il prezzemolo, il formaggio ed il

pane strizzato.



4 Mescolare bene.

Sopra un tagliere stendete un foglio di pellicola.

Sopra formate un rettangolo con l'impasto di macinato.

Coprite con il prosciutto cotto.



5 Gli spinaci.



6 Le sottilette.



7 Ed infine la frittata a pezzettoni.



8 Arrotolate il polpettone aiutandosi con la pellicola.



9 Ungete una pirofila da forno con poco olio.



10 Disponeteci dentro il polpettone.



11 Oleare la superficie del polpettone con olio ed aggiungete le foglie di salvia, rosmarino ed alloro.



12 Infornate per circa 25 minuti a 200°C coprendo la pirofila con un foglio di alluminio.

Togliete il foglio di alluminio, bagnate con il vino e continuate la cottura per altri 20 minuti.



