

SECONDI PIATTI

Polpettone di cotechino ripieno e vestito

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

alcune fette di cotechino già cotto
soffritto
vino rosso
6 patate
pangrattato
parmigiano grattugiato
latte
mozzarella.

PREPARAZIONE

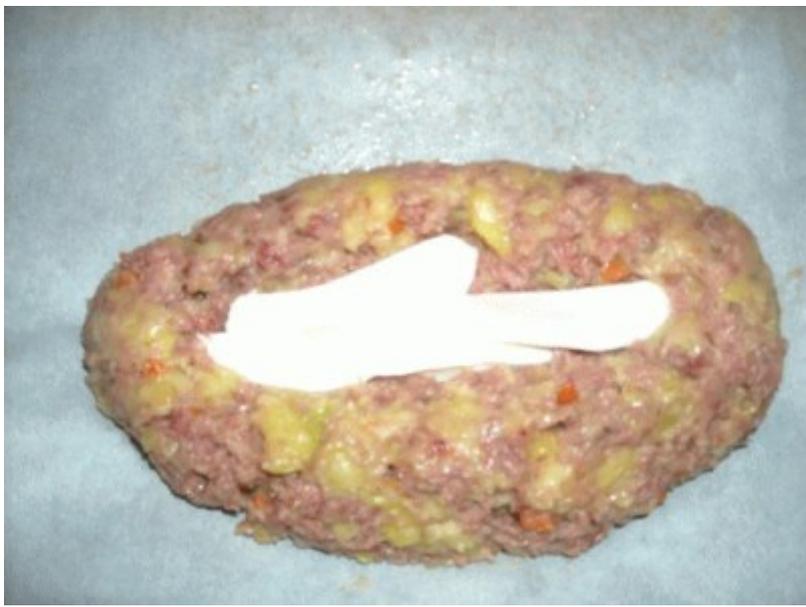
- 1 Sminuzzare grossolanamente le fette di cotechino già cotto e ripassarle in un soffritto. Sfumare con del vino rosso.



2 Cuocere 6 patate, schiacciarle ed amalgamarle al cotechino.



3 Mettere della carta forno su di una teglietta, versarvi l'impasto, modellarlo a mo' di polpettone.
Creare un'apertura al centro del polpettone da riempire con pezzetti di mozzarella.



- 4 Richiudere il polpettone, cospargerlo con un misto di pangrattato e parmigiano grattugiato, quindi infornare.



- 5 Lasciarlo in forno giusto il tempo per la gratinatura.
Nel frattempo, preparare una purea con le patate rimaste, aggiungendo solamente un po' di latte.
Rivestire il polpettone con l'impasto di patate appena realizzato.



- 6 Rimettere in forno per un'altra gratinatura.
Sfornare e servire.

