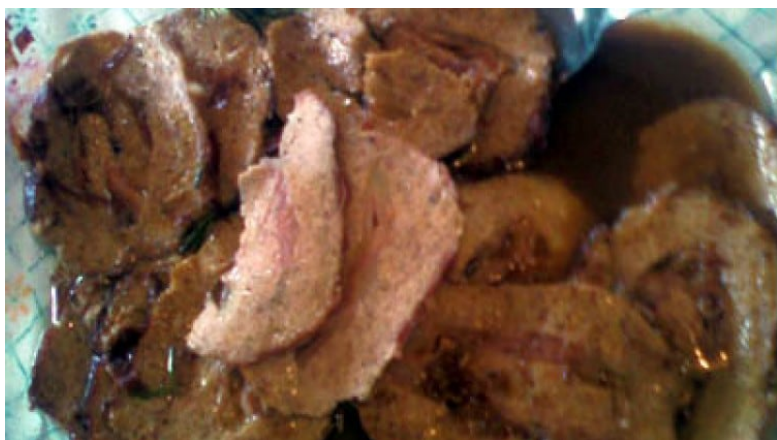


SECONDI PIATTI

Polpettone di tacchino e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL POLPETTONE

450 g di coscia di tacchino macinata

350 g di ricotta

80 g di parmigiano grattugiato

80 g di emmenthal grattugiato

1 uovo

sale

pepe

noce moscata.

PER IL RIPIENO

250 g di galbanone affettato spesso

100 g di prosciutto cotto.

PER LA COPERTURA

200 g di pancetta coppata.

PER LA COTTURA

olio

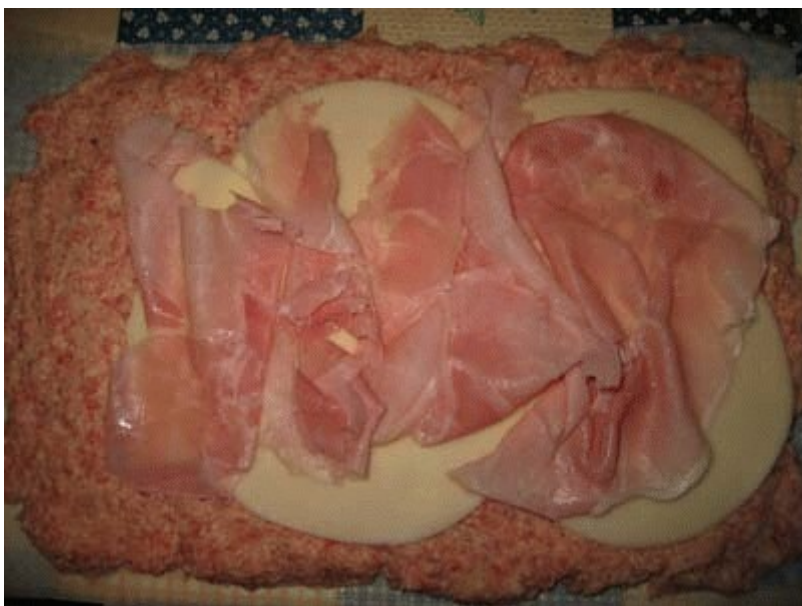
brandy

vino.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare gli ingredienti del polpettone, foderare un rettangolo di carta da forno con l'impasto, aggiungere il galbanone ed il prosciutto, quindi, chiudere il polpettone con l'aiuto della carta da forno.







2 Avvolgere il polpettone nella pancetta e fermarlo con uno spago.



3 Versare dell'olio in un tegame antiaderente e soffriggere il polpettone.



- 4 Aggiungere un bel bicchierone di brandy ed infornare a 200°C.
Dopo circa 10 minuti, versare tre bicchieri di vino e continuare a cuocere per altri 50 minuti.



- 5 Il polpettone va affettato il giorno dopo e servito con il sughetto formato, precedentemente frullato e allungato con un po' d'acqua.

