

SECONDI PIATTI

## Polpettone ricoperto di prosciutto cotto

LUOGO: Europa / Italia

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



### 500 G DI MACINATO MISTO DI CARNE COMPOSTO DA

300 g di carne rossa di manzo

100 g di mortadella

100 g di lombo di maiale; 3 fette di  
prosciutto cotto tagliate spesse per  
foderare lo stampo

1 uovo grande o 2 piccoli

100 g di formaggio grana grattugiato

noce moscata

burro

sale.

## PREPARAZIONE

**1** Ungere con il burro uno stampo a corona da budino e foderatelo con le fette di prosciutto

cotto.

Amalgamare il macinato misto con l'uovo, il grana, la noce moscata grattugiata e aggiustare di sale.

Riempire lo stampo foderato con il macinato.



**2** Ricoprire con un foglio di carta stagnola e fare i due buchetti centrali.



**3** Metterlo dentro una pentola a pressione con un po' d'acqua fino al livello di metà dello stampo. Cuocere 30 minuti dal momento del fischio.

Tirarlo fuori facendo attenzione: togliere la stagnola e inclinare lo stampo in modo da raccogliere il sugo che si è formato in una tazza.

Solo dopo aver fatto questa operazione rigirare lo sformato.



4 Tagliare fette e servire accompagnando con puré di patate.

