

SECONDI PIATTI

# Polpettone tartaruga

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

250 g di carne macinata di manzo  
250 g di carne macinata di suino  
200 g di prosciutto cotto  
50 g di olive verdi snocciate  
3 uova  
una manciata di grana o parmigiano  
3 cucchiai di olio extravergine di oliva  
2 fette di pane  
1 tazza di brodo  
1 mazzetto di prezzemolo tritato  
finemente.

## PER LA COPERTURA

125 g di farina  
60 g di burro  
1 tuorlo e un pizzico di sale.

# PREPARAZIONE

1 Tritare il prosciutto cotto e sminuzzate le olive.

In una ciotola mescolare i due tipi di carne macinata, il prosciutto cotto, le olive.



2 Unite i tuorli ed il formaggio.



3 In una padella mettete l'olio fatelo scaldare quindi unite gli albumi , fate friggere per bene quindi tagliate a pezzettini piccolini ed unite alla carne.



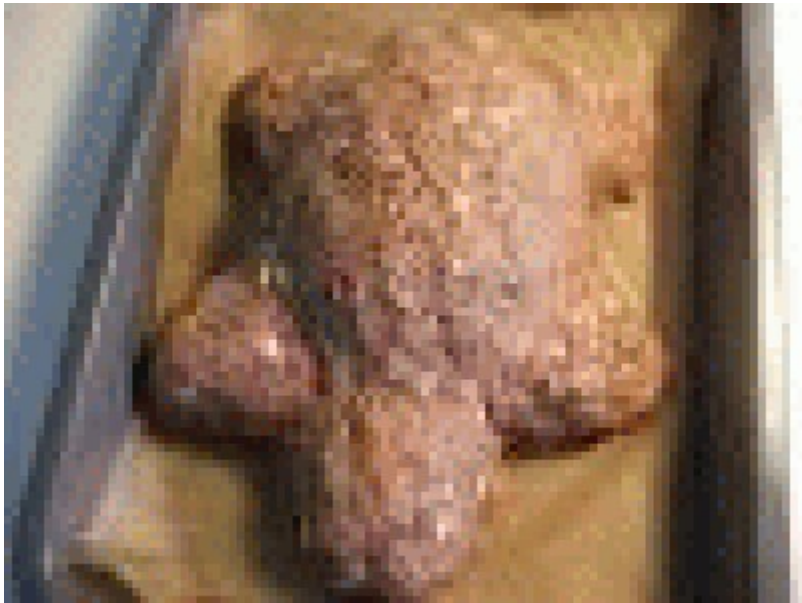
- 4 Fate ammolare il pane senza la crosta nel brodo, strizzate ed unite alla carne con il prezzemolo.



- 5 Salate, pepate e mescolare il tutto accuratamente.



6 Sopra una placca foderata di carta forno formate una tartaruga con il composto.



7 Infornate a 200°C per 30 minuti, dopo 10 minuti coprite con un foglio di carta alluminio.



8 Per la copertura: impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia.

Tagliatela a misura e coprite la gobba della tartaruga.

Infornate ancora per 20 minuti.



