

SECONDI PIATTI

Polpettone al forno con prosciutto e formaggio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **polpettone al forno** è una ricetta classica della nostra cucina tradizionale. In questa versione ricca di buon prosciutto e cremoso formaggio, diventa un secondo piatto da accompagnare con **patate** o [verdure](#) cotte al forno.

La ricetta del **polpettone al forno**, solitamente si realizza con la carne macinata, e può avere molteplici tipi di farcitura, per questa ricetta abbiamo scelto il **prosciutto cotto alla brace**, dal buon gusto deciso, che si sposa bene con il **provolone dolce**. Il risultato è un piatto ottimo gustato sia caldo che freddo, e soprattutto è talmente succulento che accontenta tutta la

famiglia.

Abbiamo pensato a queste altre ricette, dedicate a te che ami i polpettoni:

[Polpettone con le melanzane](#)

[Polpettone di zucchine](#)

[Polpettone di patate e fagiolini alla ligure](#)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

CARNE MACINATA MISTA 600 gr

UOVO 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO 60 gr

PANGRATTATO 50 gr

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

FORMAGGIO 150 gr

PREZZEMOLO

NOCE MOSCATA IN POLVERE

SALE FINO

PREPARAZIONE

- 1 Inizia pesando e preparando tutti gli ingredienti che compongono la ricetta. In un'ampia ciotola metti la carne macinata, condiscila con l'uovo. Poi aggiungi una presa di sale, il prezzemolo fresco sciacquato e tritato a coltello e la noce moscata.





2 Continua poi aggiungendo il parmigiano grattugiato ed infine il pangrattato. Amalgama il tutto.



3 Su un foglio di carta forno adagia la carne macinata condita, schiaccia con le mani: dovrai appiattire il tutto per bene. Al centro metti il condimento: distribuisce nel senso

della lunghezza la metà delle fette di prosciutto cotto, il formaggio tagliato precedentemente a dadini e chiudi con le restanti fette di prosciutto.



4 Ora, aiutandoti con la carta forno, chiudi avvolgendo prima da una parte, poi dall'altra. Poi pressa bene con le mani in modo che la carne si sigilli ed avvolga per bene il ripieno.

Questa operazione è importante per la riuscita del piatto, altrimenti in cottura il ripieno potrebbe fuoriuscire dalla carne.

Per far sì che il polpettone sia bello compatto cucinalo avvolto nella carta forno, chiudendo a caramella le due estremità. Posiziona il polpettone al centro di una teglia forno.

Preriscalda il forno a 180°C in modalità ventilato.

Appena il forno sarà in temperatura, cucina il polpettone sempre avvolto nella sua carta per 30 minuti.

Trascorsi 30 minuti apri la carta forno, in questo modo si cucinerà bene e formerà una bella crosticina croccante.



CONSERVAZIONE

Il polpettone può essere preparato anche il giorno prima, basta avere l'accortezza di lasciarlo chiuso in un contenitore ermetico e cucinarlo il giorno successivo.

Si mantiene bene anche cotto per 2 giorni in frigorifero, sempre chiuso in un contenitore ermetico o avvolto nella pellicola trasparente per alimenti.

Si può congelare una volta cotto; chiudilo negli appositi sacchetti per freezer.