

SECONDI PIATTI

Polpettone al forno con prosciutto e formaggio

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il polpettone al forno ripieno con prosciutto e formaggio, accompagnato da un contorno di patate dorate, è una ricetta perfetta per tutta la famiglia, prova!

INGREDIENTI PER CUCINARE IL POLPETTONE AL FORNO

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

COME FARE IL POLPETTONE AL FORNO

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 grattugiata.



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



- 3 Su un foglio di carta forno stendi la carne macinata condita, schiaccia con le mani: dovrai appiattire il tutto per bene. Al centro metti il ripieno: 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 la carne su se stessa, 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 il vapore evaporerà e si formerà

una bella crosticina croccante. Cuoci per altri 10 minuti senza carta.

Quando il polpettone sarà cotto aspetta 10 minuti prima di tagliarlo a fette e servirlo in tavola.



POLPETTONE AL FORNO CON PROSCIUTTO, FORMAGGIO E PATATE: UN

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.

PIATTO RICCO E GUSTOSO PER TUTTA LA FAMIGLIA.

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.

COME CONSERVARE IL POLPETTONE AL FORNO RIPIENO

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.

Il polpettone ripieno al forno si mantiene bene anche cotto per 2 giorni in frigorifero, sempre chiuso in un contenitore ermetico o avvolto nella pellicola trasparente per alimenti.

Il polpettone al forno si può congelare una volta cotto; chiudilo negli appositi sacchetti per freezer.

SE TI È PIACIUTO IL POLPETTONE AL FORNO RIPIENO, PROVA ANCHE

[Polpettone al microonde](#)

[Polpettone ripieno della nonna](#)

[Polpettone al forno classico](#)

[Polpettone di tonno e patate](#)

[Polpettone di tonno](#)

QUESTE RICETTE