

SECONDI PIATTI

# Polpettone

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 70 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

600 g di macinato di manzo  
2 uova  
150 g di mortadella  
100 g di prosciutto cotto  
1 cucchiaio abbondante di parmigiano  
1 cipolla  
1 carota  
2 patate piccole  
1 panino piccolo raffermo  
poco latte  
poco prezzemolo  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola ammollare il panino raffermo nel latte.

In una pentola bollire le verdure e con il frullatore frullare tenendo da parte la carota che va lasciata intera.

Tritare la mortadella ed il prosciutto.

Tritare il prezzemolo.

Unire tutti i componenti, salare, pepare e mescolare.

Inumidire un foglio di carta da forno, mettere sopra l'impasto e inserire al centro la carota.



3 Avvolgete con la carta e chiudete i due lati.



4 Inserite il polpettone in uno stampo per plum cake.



5 Infornate a 180°C per 45 minuti.

