

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpettone con carciofi e prosciutto

Strawberry · Thursday, April 21st, 2016

- **Ingredienti:**(6 persone) 800gr carne trita di vitello
- 200gr scamorza
- 100gr prosciutto cotto
- 8 carciofi
- uno scalogno
- mezzo bicchiere vino bianco
- 80gr pane raffermo
- mezzo bicchiere di latte
- 2 uova
- 70gr parmigiano grattugiato
- 5 foglioline di menta

- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pulite i carciofi, togliendo le foglie più dure, tagliateli a metà e lavateli. Pelate lo scalogno e tagliatelo a fettine sottili, fratelo rosolare in una padella con un filo di olio, aggiungete i carciofi, bagnate con il vino, salate, coprite e lasciate cuocere per circa 10 minuti. In una ciotola, disponete la carne macinata, unite il pane ammorbidito nel latte e strizzato, le uova, il parmigiano, le foglioline di menta spezzate, salate, pepate e amalgamate il tutto. Su di un piano da lavoro stendete un foglio di carta forno, disponete il composto e appiattitelo leggermente con le mani, adagiate sopra le fette di prosciutto cotto, i carciofi e la scamorza ridotta a pezzetti, avvolgete la carne su se stessa, aiutandovi con la carta da forno, formando un polpettone. Disponetelo in una teglia unta con l'olio e infornate a 180° per 30 minuti. A cottura ultimata estraete la teglia, lasciate raffreddare per 10 minuti, tagliatelo a fette e servitelo nel piatto da portata.

This entry was posted on Thursday, April 21st, 2016 at 4:27 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

