

Polpettone bollito



Ingredienti:

500 g macinato

250 g pane raffermo

latte q.b.

2 uova

2 spicchi d'aglio

50 g parmigiano grattugiato

sale, pepe, basilico, salvia, prezzemolo, curcuma, zenzero

150 g speck affettato

150 g formaggio

Ammollate il pane con il latte, strizzate e frullate con l'aglio, prezzemolo, sale, pepe, 3-4 foglie di basilico, 2 foglie di salvia. Mettete il frullato nella ciotola e unite la carne macinata, il parmigiano, le uova, 1 cucchiaino abbondante di curcuma e mezzo cucchiaino polvere di zenzero.



Amalgamate bene il tutto e stendete sulla carta forno in forma rettangolare. Distribuite sopra le fette di speck ed il formaggio grattugiato.



Aiutandovi con la carta forno arrotolate stretto...



Chiudete a caramella il polpettone con la sua carta forno e sigillate le estremità. Mettete il polpettone nella pentola con 2 bicchieri d'acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per 15 minuti. Girate il polpettone e proseguite la cottura altri 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Lasciate riposare 5-10 minuti prima di tagliarlo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.