

Polpettone con prosciutto cotto, uova sode e funghi porcini



Ricetta per 5 persone

1 kg di carne tritata

3 uova intere

250 g di pane raffermo

250 g di latte

Pepe Nero q.b.

Sale q.b.

100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Un ciuffo di prezzemolo

2 spicchi d'aglio

100 g di prosciutto cotto affettato

5 uova sode

1 kg di funghi porcini (anche congelati)

Olio extravergine d'oliva

Svolgimento

In una ciotola mettiamo la carne tritata, il pane raffermo precedentemente ammollato nel latte e privato dalla crosta.

Incominciamo a lavorare la carne impastando con il pane, le uova, il Parmigiano Reggiano, il prezzemolo, 1 spicchio d'aglio privato dall'anima e tritato, il pepe nero, sale. Lavoriamo fino a quando il composto non diventa omogeneo.

Prendiamo una carta forno e stendiamo la carne sulla carta forno.

Farciamo la carne con il prosciutto e nella parte iniziale del rettangolo mettiamo le uova sode già pulite lungo tutta la lunghezza.

Con l'aiuto della carta forno cominciamo ad arrotolare il nostro polpettone formando un cilindro. Poniamolo dentro la teglia del kit forno MC, uniamo i funghi porcini precedentemente insaporiti con olio extravergine d'oliva, aglio, prezzemolo, sale e peperoncino.

Poniamo la teglia all'interno del kit forno, copriamo e facciamo cuocere a fiamma alta per 20 minuti, poi abbassiamo la fiamma e facciamo continuare la cottura per altri 40 minuti. Lasciamo in auto cottura per 10 minuti. Tagliamo e serviamo.

Paolo Fugali