

Polpettone di vitella con uovo ed asparagi

✘ Ingredienti per 4 persone:

700 gr di macinato di vitella

sale pepe q.b.

1 uovo grande

150 gr di mollica di pane raffermo ammollato nel latte

5 cucchiaini di parmigiano grattugiato

5 cucchiaini di pan grattato

6 asparagi cotti al vapore

2 uova sode

PROCEDIMENTO:

Unire in una ciotola il macinato, l'uovo, il parmigiano, il pan grattato, la mollica di pane strizzata dal latte e sbriciolata, salare, pepare ed impastare bene il tutto. Stendere uno strato d'impasto di circa 2,5 cm di spessore su un foglio di carta forno, adagiare gli asparagi interi e poggiare le due uova sode al centro. Con l'aiuto della carta forno formare il polpettone lasciando al centro la farcitura ben coperta dall'impasto.

Realizzato il polpettone, passarlo nel pan grattato e disporlo in una teglia oleata. Adagiare la teglia sull'omino all'interno del kit forno, coprire con MCSD e cuocere per 20 min. a fiamma viva, 10 min. a fiamma bassa poi spegnere lasciare 10 in autocottura. Lasciare intiepidire il polpettone prima di tagliarlo.

Lorena Vecchini