

Polpettone farcito



Ingredienti:

300 g macinato misto

125 g ricotta

50 g parmigiano

2 fette pancarré

1 uovo

bietola o spinaci cotti

50 g speck

50 g formaggio affettato

sale, pepe, prezzemolo, rosmarino

Amalgamate bene il pane bagnato e strizzato nel latte con la carne macinata, la ricotta, l'uovo, il parmigiano, sale, pepe, prezzemolo e rosmarino tritate.



Stendete l'impasto ottenuto sulla carta forno. Coprite con le fettine di speck.



Sopra fatte un strato di bietola o spinaci cotti e coprite con fette di formaggio a vostra scelta.



Arrotolate su se stesso aiutandovi con la carta forno più stretto possibile. Chiudete i lati a caramella.



Mettete il rotolo nella pentola con 100 ml acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 10 minuti. Dopo 10 minuti togliete la carta forno e mettete il rotolo sul tagliere.



Tagliate a fette e servite con il contorno preferito.
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.