

Polpettone farcito al forno



Ingredienti:

300 g macinato di vitello

300 g macinato di bovino

2 salsicce

3 fette di pancaré

latte q.b.

2 uova

50 g parmigiano grattugiato

fettine di mozzarella q.b.

100 g speck o prosciutto crudo

1 mazzo di prezzemolo

1 filetto di alici sott'olio

sale, pepe, origano, curcuma

5-6 patate

Unite nella ciotola le carni macinate, la salsiccia senza pelle, il pane bagnato nel latte e strizzato, il parmigiano, le uova e le spezie.



Amalgamate bene il tutto.

Mettete nel bicchiere il prezzemolo solo le foglie con poco sale e 1 cucchiaino di olio, il filetto di alice.



Frullate finché ottenete una salsa omogenea.

Sulla carta forno formate un primo strato di speck o prosciutto e sopra stendete l'impasto ottenuto prima. Completate con le fette di mozzarella e la salsa di prezzemolo.



Arrotolate su se stesso aiutandovi della carta forno.



Mettete nella teglia unta con olio accanto alle patate tagliate a spicchi grossi e massaggiare con sale, rosmarino e olio. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti poi fiamma media 30 minuti. Girate la carne e le patate a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.