

Polpettone in crosta



Ingredienti:

1 kg di Macinato composto da 800 g di polpa di vitellone
200 g di Mortadella,
Sale, Pepe q.b.,
Noce moscata q.b.,
2 Uova,
2 fette di Mollica di pane raffermo ammollato nel latte,
80 g di Grana Padano grattugiato,
80 g di Pangrattato,
1 Rotolo di pasta sfoglia

PROCEDIMENTO:

Unire in una ciotola il macinato, un uovo, il grana, il pangrattato, la mollica del pane strizzata e sbriciolata, salare, pepare, aggiungere un pizzico di noce moscata amalgamare bene il tutto e dare forma al polpettone. Disporlo su una teglia rivestita di carta forno ed adagiare la teglia sul distanziatore nel kit forno, coprire con MC e cuocere a fiamma viva per 20 min. Spegner il fuoco disporre il polpettone su un piano e farlo intiepidire. Una volta tiepido avvolgerlo con la pasta sfoglia e chiudere per bene le estremità. Spennellare con l'uovo battuto la sfoglia e bucherellare con una forchetta la superficie. Trasferire il polpettone su una teglia foderata con carta forno, adagiarla sul distanziatore all'interno del kit forno e cuocere con MC a fiamma viva per 10 min. poi abbassare la fiamma e proseguire la cottura per altri 10 min., spegnere il fuoco e far riposare 4/5 min. con MC. Disporlo su piatto da portata e lasciare intiepidire prima di tagliare.

Lorena Vecchini