

Polpettone ripieno di cotto e formaggio, con patate



Ingredienti:

600 g circa di impasto per polpette (vedi <http://blog.magiccooker.net/polpettine-con-semi-di-sesamo-e-lino/>)

4 fette grandi di prosciutto cotto

8 fette di formaggio a piacere

500 g circa di patate

sale, rosmarino, salvia

Amalgamare tutti gli ingredienti per il polpettone e stendetelo in forma rettangolare sulla carta forno oleata. Sopra poggiate metà delle fette di formaggio, poi il prosciutto cotto e l'altra metà del formaggio.



Arrotolate su se stesso e formate un rotolo aiutandovi della carta forno.



Mettete la pentola coperta con Magic Cooker sul fornello grande e riscaldate a fiamma alta 2 minuti. Aggiungete 1 cucchiaio d'olio di oliva e subito il polpettone.



Rosolate a fiamma medio-alta 3 minuti su ogni lato. Quando dovete girarlo spostate la pentola dalla fiamma.
Tagliate le patate a piacere e condite con sale, rosmarino,

salvia e poco olio, massaggiandole con le mani.
Una volta rosolato il polpettone su tutti i lati,
aggiungete le patate condite.



Cuocete a fiamma media per 15-20 minuti (in base al tipo di patate). Mescolate una volta a metà del tempo di cottura. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.