

Polpettone speck, scamorza e spinaci



Ingredienti:

800 g carne tritata mista (maiale e vitello)

200 g pane raffermo

latte q.b.

50 g parmigiano

2 uova

500 g spinaci congelati

150 g speck

100 g scamorza affettata

20 g burro

sale, pepe, rosmarino, salvia

Mettete nella padella il burro, gli spinaci congelati e poco sale.



Coprite e cuocete sul fornello grande a fiamma media per 7 minuti. Mescolate 1-2 volte. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Lasciate raffreddare i spinaci.

Bagnate il pane nel latte e strizzate. Unite la carne, le uova, sale, pepe, il parmigiano e un trito di rosmarino e salvia.



Amalgamate bene il tutto e stendete sulla carta forno in forma rettangolare, con la lunghezza della pentola nella quale cuocerete il polpettone. Io ho usato la pentola diametro 34. Coprite con un strato di speck e uno di scamorza.



Stendete poi gli spinaci e ricoprite con uno strato di speck.



Arrotolate su se stesso stretto, aiutatevi della carta forno.



Coprite con la carta forno, chiudete bene i lati e mettete nella pentola con 2 bicchieri di acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete il polpettone con la sua carta e lasciate riposare 10 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.