



Polpettone alla Rucola - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - prosciutto

E' una idea nuova, diversa, di preparare il polpettone, semplice ma d'effetto. Provatelo, vi piacerà sicuramente!

Ingredienti per 4 porzioni
500 gr polpa di vitello tritata
100 gr. prosciutto cotto
100 gr. prosciutto crudo
1 mazzetto di rucola
80 gr. grana grattugiato
2 uova
2 fette di pancarrè
1/2 bicchiere latte
olio e.v.o.
sale e pepe

Preparazione

Ammorbidire il pancarrè nel latte e tritare il prosciutto cotto nel mixer.

In una terrina unire alla carne il prosciutto, il pancarrè strizzato e sbriciolato, il grana, le due uova sbattute, sale e pepe a piacere.

Mescolare il composto energicamente per renderlo omogeneo, versarlo su un foglio di carta da forno unto d'olio, fino a dargli una forma rettangolare alta almeno 1 cm.

Disporre sul rettangolo la rucola, le fettine di prosciutto crudo e poco sale e pepe.

Sollevarne un bordo della carta per aiutarsi ad arrotolare su se stesso il polpettone ed avvolgerlo poi nella carta stessa.

Sistemare il polpettone in una teglia, bucarlo in più punti con uno stuzzicadenti attraverso la carta, e cuocere in forno per un'ora a 180°.

A fine cottura estrarre il rotolo e prima di eliminare la carta attendere che sia tiepido.

Servire freddo, già tagliato in fette.