

Corona di tritato - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Adesso tocca a me ... e a voi. Si perché ci sarà bisogno della vostra fantasia per immaginarvi il piatto ben decorato alla fine: io non sono riuscita a fotografarlo per voi. Però in compenso potrete seguire passo passo la preparazione

a descriversi sembrerebbe molto complicata a vedersi invece ... pure! 🍷🍷

Si dispone l'impasto di carni su carta forno ben oliata e si foderà con speck in modo molto uniforme, formaggio e bastoncini ...



radicchio saltato in padella con cipolla e olio e ancora formaggio al centro



Qui viene il bello: avvolgere avendo cura di lasciare liberi i bordi dai condimenti



in ultimo arrotolare dando la forma circolare



Ed eccovi la ricetta:

500 grammi di tritato di vitello

500 grammi di tritato di manzo

2 radicchi di Chioggia

200 grammi di fontina

150 g. di speck

Impastare le carni come per le solite vostre polpette (uovo, parmigiano, pangrattato, latte, prezzemolo) stendere l'impasto, su carta forno ben unta di olio d'oliva, a forma di rettangolo e foderarlo con le fette di speck; aggiungere la fontina a barrette e il radicchio stufato (usare solo le foglie esterne) con un soffritto di cipolla. Chiudere il rotolo aiutandosi con la carta forno e dare al tutto la forma di grande anello curandosi di chiudere bene i lembi combacianti. Spennellare di olio d'oliva o di burro fuso e cospargere di sesamo oppure di pangrattato. Infornare per 40 minuti e comunque fino a doratura avvenuta.

Sformare su un piatto di portata e guarnire con gherigli di noce o pinoli. Mettere al centro dell'anello un'insalata di foglie del cuore di radicchio condite con olio e aceto balsamico e guarnita con gherigli di noce e scaglie di parmigiano.

Tenere una pallina di impasto di scorta per le riparazioni della ruota.

