

POLPETTONE al FORNO



INGREDIENTI (4 PERSONE)

1/2 kg di macinato di cavallo
150 gr di pangrattato
4 uova
5 patate
3 cipolle grosse
80 gr di formaggio grana
1 mozzarella
1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
burro
sale

Spezzettate la mozzarella, unitela alla carne, al formaggio grattugiato, a 100 grammi di pangrattato, alle uova, a un pizzico di sale e a mezzo bicchiere di olio. Amalgamate con cura e manipolate il composto fino a conferirgli una forma tubolare; in seguito, arrotolatelo nel pangrattato rimasto. Collocate il polpettone al centro di una teglia, precedentemente unta con l'olio rimasto. Affettate longitudinalmente le patate e con esse contornate il polpettone, salatele e distribuitevi sopra le cipolle affettate finemente. Condite il tutto, polpettone compreso, con il formaggio grattugiato rimasto e con qualche noce di burro. Cuocete nel forno a 180-190°C per un'ora e mezza circa, senza girare né mescolare. Lasciate raffreddare il polpettone, dopodiché tagliatelo a fette spesse. Infine riscaldate il tutto e servite.



LA RICETTA DEL MESE

Tutte le ricette sul sito www.macelleriazenatti.it

