

POLPETTONE DELICATO

INGREDIENTI

600 g di polpa di pollo macinata,
400 g di ricotta romana,
200 g di prosciutto cotto
noce moscata
salvia
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

PREPARAZIONE

In una terrina impastate la carne macinata con la ricotta, metà prosciutto tritato, abbondante noce moscata, qualche fogliolina di salvia tritata fine, sale e pepe. Formate un polpettone, sistematelo su un grande foglio di alluminio d'olio, avvolgetelo con le fette di prosciutto rimaste, irrorate ancora con l'olio ed infine chiudete tutto intorno l'alluminio. Sistemate il polpettone in una pirofila e cuocete in forno già caldo a 200°C per circa 40 minuti. Dieci minuti prima di finire la cottura, aprite il cartoccio. Lasciate intiepidire prima di affettare. Servire a piacere con pomodori in insalata.

