POLPETTONE DELLA MAMMA



Menù-Zutaten

100 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
300 g. Spinaci pronti - T3P
75 g. Fiokki - PC0
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
300 g. prosciutto cotto tagliato grosso
150 g. formaggio a fette edamer
q.b. sale e pepe
500 g. macinato di manzo macinato fine

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 4 persone.
Impastare il macinato con 25 g. di Fiokky e il sale alle erbe e lasciarlo riposare 10 minuti. Stenderlo in una sfoglia dello spessore di 1/2 cm utlizzando l'apposito fetto rettangolare. Preparare il ripieno agli spinaci mescolandogli spinati sgocciolati con 50 g. di Fiokky, la Grancrema al Parmigiano ed aggiustare di sale e pepe. Stendere il formaggio a fette sulla carne, a seguire il prosciutto cotto ed infine il ripieno di spinaci. Arrotolare il tutto, facendo attenzione a chiudere bene i lati. Ricoprire con la pasta sfoglia facendo aderire bene i bordi. Praticare delle leggere incisioni a rombo e decorare con il pepe rosa. Ritagliare due grandi cuori sulla parte superiore dell'arrotolato eliminando poi la pasta sfoglia in modo che si veda la carne. Cuocere in forno per circa 35 minuti a 170°C.
Consiglio del macellaio: prima di infornare spennelare la pasta sfoglia con tuorlo d'uovo sbattuto. Questa procedura permette alla pasta sfoglia di prendere in cottura un bel colore dorato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)