

## POLPETTONE DELLA MAMMA



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

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 utilizzando 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 spennellare la pasta sfoglia con tuorlo d'uovo sbattuto. Questa procedura permette alla pasta sfoglia di prendere in cottura un bel colore dorato.

### Ingredienti Menù

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. Pepe rosa speciale essiccato - 1282  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

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