# CARAMELLE ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- carne trita di manzo 400g.,
- speck 100g.,
- uova n° 1,
- ricotta 200g.,
- un porro,
- carota n° 2,
- un rametto di rosmarino,
- prezzemolo,
- yogurt 50g.,
- olio d'oliva,
- grana grattugiato,
- sale e pepe.

Tritate nel mixer lo speck e alcuni aghi di rosmarino, poi riunite il tutto in una ciotola con la carne trita, le uova, il formaggio grattugiato, 100g. di ricotta, salate e pepate.
Amalgamte gli ingredienti e formate delle polpette di circa 8 centimetri di lunghezza.
Mondate e lavate il porro, e le carote e tagliateli a filetti; scottateli a vapore per circa 5 minuti e fateli intiepidire.
Distribuite in 6 quadrati di carta da forno una polpetta e un pò di verdura e chiudete i cartocci come fossero delle caramelle.
Cuoceteli in forno a 200° per circa 25 minuti.
Serviteli con una salsina ottenuta emulsionando la ricotta rimasta con lo yogurt, un cucchiaio di prezzemolo tritato, una presa di sale e una di pepe.