

POLPETTONE IN VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 800g. di carne trita di vitello,
- 2 uova,
- farina,
- 50g. di grana,
- 2 mazzetti di rucola,
- sale e pepe.

Mettete la carne in una terrina, unitevi le uova, il grana grattugiato, una presa di sale e una macinata di pepe. Mescolate gli ingredienti, poi spolverizzate di farina il piano di lavoro e stendetevi il composto di carne. Con una spatola bagnata stendetelo allo spessore di un cm.

Mondate, lavate e asciugate le foglie di rucola, quindi distribuitele sulla carne. Sempre con la spatola, arrotolate su se stesso il composto formando così un polpettone.

Avvolgetelo in un telo, chiudetelo alle estremità con refe da cucina e fatelo cuocere in acqua bollente salata, per circa mezz'ora. A cottura ultimata togliete il telo e fate bene raffreddare il polpettone. Tagliatelo a fette un pò spesse e mettetelo su un piatto da portata.