POLPETTONE DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate,
- sale,
- 40 g di farina,
- 2 uova,
- 150 g di piselli in scatola,
- 150 g di prosciutto crudo,
- sei sottilette,
- 100 g di burro.

Sbucciate le patate, lavatele e lessatele in acqua salata.
Scolatele e passatele al setaccio, raccogliendole in una terrina (se il passato risultasse un po' acquoso, ponetelo al fuoco, in una casseruola, e fate asciugare l'umidità a fiamma bassa).
Unite la farina, le uova e i piselli ben lavati e sgocciolati.
Rimestate con cura.
Stendete ora sulla spianatoia, o sul piano di lavoro, un telo di garza e adagiatevi il composto di patate, allargandolo con un matterello in uno strato alto un dito.
Su questo ponete il prosciutto poi le sottilette.
Aiutandovi con il telo di garza, arrotolate lo strato di patate su se stesso, racchiudendo all'interno il prosciutto e il formaggio.
Ottenuto un rotolo ben compatto, avvolgetelo strettamente con lo stesso telo di garza, che legherete saldamente alle 2 estremità.
Immergete il polpettone in acqua bollente salata e fatelo cuocere lentamente per 20 minuti.
A cottura ultimata, estraetelo dall'acqua, lasciatelo sgocciolare, quindi liberatelo dalla garza e affettatelo.
Servitelo subito, disponendo le fette sul piatto da portata e irrorandole con il burro fuso.