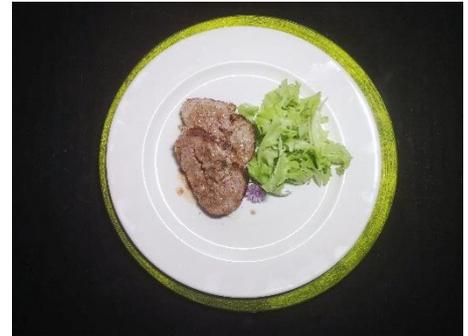


## POLPETTONE

### INGREDIENTI (per 4 persone)

300 g macinato di manzo  
300 g macinato di carne di maiale  
400 g luganega (o salsiccia)  
100 g di pane  
latte q.b.  
50 g formaggio grattugiato  
1 uovo  
sale e noce moscata q.b.  
80 g prosciutto cotto  
80 g formaggio Casera



### PREPARAZIONE

Macinare le carni e mischiarle.

Ammollare il pane nel latte.

Strizzarlo e aggiungerlo al macinato di carni, con il formaggio grattugiato e l'uovo. Aggiustare di sale e noce moscata e mischiate con energia.

Stendete il composto su un foglio di carta da forno e stendetelo in maniera omogenea. Al centro, disponete il prosciutto e il formaggio casera a fiocchi.

Arrotolate il polpettone e sigillatelo.

Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 60/90 minuti.