

Polpettone in crosta

By Laura

Ingredienti:

una confezione di pasta sfoglia
800 gr. Di polpa di manzo macinata
10 fette di prosciutto crudo
150 gr. Di castagne precotte anche surgelate
250 ml di latte
8 fette di pancarré
2 uova
Prezzemolo
Una piccola cipolla
Una foglia di alloro
Sale e pepe

Preparazione:

Lessare con poco sale e una foglia d'alloro le castagne. Amalgamare bene la polpa, il pane ammollato nel latte, le castagne sminuzzate, le uova, la cipolla tritata, il prezzemolo, il sale e il pepe. Dare forma al polpettone. Vestirlo con le fettine di prosciutto crudo.

Avvolgere il polpettone con la carta da forno inumidita e infornarlo in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

Sfornare, eliminare la carta senza togliere il prosciutto e rivestire con la pasta sfoglia. Spennellare con un po' di latte. Mettere in una pirofila ovale con un filo d'olio sul fondo, infornare e lasciar cuocere finchè la crosta risulti ben dorata.