Polpettone fasciato alle erbe aromatiche

scritto da Mirko Achermann | 27 Giugno 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 500 gr di carni miste già cotte
- 100 gr di pancetta stesa a fettine
- 150 gr di salumi misti (mortadella, prosciutto cotto e crudo,coppa)
- 2 cipollotti
- 1 spicchio di aglio
- 2 uova
- Un mazzetto di erbe aromatiche (timo, maggiorana, basilico, erba cipollina)
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Tritate la carne e i salumi senza eliminare le parti grasse.

Pulite i cipollotti, lavateli e tritateli con l'aglio sbucciato.

Scaldate il forno a 200 °C.

Mettete tutti gli ingredienti preparati in una terrina, unite le erbe aromatiche lavate e tritate e le uova e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo e sodo.

Regolate di sale, pepate, mescolate di nuovo e date all'impasto la forma di un polpettone.

Cospargetelo con qualche fogliolina di timo e di maggiorana e fasciatelo in modo

uniforme con le fettine di pancetta, sovrapponendole leggermente.

Trasferite il polpettone sulla placca del forno foderata con carta d’alluminio unta d’olio e cuocetelo per 45 minuti circa.

Servitelo, caldo o tiepido, tagliato a fette spesse.