

# Polpettone ai carciofi

- Ingredienti (4 persone )
- 4 carciofi grandi
- 600 gr di carne tritata ( meta' vitello meta' maiale)
- 1 fior di latte
- 100 gr di prosciutto cotto a fette
- 50 gr. di grana grattugiato
- 4 uova
- pane grattugiato q.b.
- 50 gr. di burro
- noce moscata
- uno spicchio di aglio
- olio di oliva q.b.
- sale q.b.
- succo di limone q.b.

Puliamo i carciofi, eliminando le foglie esterne piu' dure e la corteccia dai gambi. Tagliamoli a meta' , togliamo l'eventuale barbetta interna e riduciamolo a spicchietti. Facciamoli riposare in acqua acidulata con succo di limone per qualche minuto. Nel frattempo, in una ciotola impastiamo il trito di carne con 2 uova, il grana, la noce moscata e un pizzico di sale. Se il composto dovesse risultare un po' troppo morbido, usiamo il pane grattugiato per renderlo piu' sodo. Disponiamo la carta da forno su un piano da lavoro e stendiamo sopra l' impasto di carne. Appiattiamolo per bene con le mani, stando molto attenti a non romperlo, fino a coprire la superficie. Mettiamo da parte. In una padella, stufiamo i carciofi con olio, aglio e sale. Cuociamoli per circa 10 minuti, rigirandoli spesso. Al termine, trituriamoli finemente, con l'aiuto di un coltello o di una mezza luna, e mettiamoli da parte. Iniziamo, adesso, a farcire il nostro bel polpettone. Adagiamo, a strati, prima il prosciutto cotto a fette, poi i carciofi stufati, infine il fiordilatte tagliato a fettine. Aiutandoci con la carta da forno, avvolgiamo il

polpettone su se stesso, facendo attenzione che il condimento interno non fuoriesca. Stringiamo per bene i lembi e diamogli una forma compatta con le mani. Apriamo l'involucro e spennelliamo tutto il polpettone con le restanti uova, che avremo prima sbattuto a parte in una ciotola. Aiutandoci con la carta forno, ricopriamolo interamente di pane grattugiato. Eliminiamo, con delicatezza, la carta da forno e disponiamo il polpettone su una pirofila imburrata.. Condiamolo con fiocchi di burro sparsi sulla superficie e inforniamo per 40-45 minuti a 180 gradi. Sforbiamo, facciamo raffreddare e serviamo a fette.