



Polpettone vestito di Zucchine

INGREDIENTI

Fettine di maiale
Formaggio Brie
Radicchio di Treviso
Sale e Pepe

PREPARAZIONE

Amalgamare la carne macinata tritata con aglio, cipolla, mollica di pane strizzata, le uova, il prezzemolo sale e pepe e mescolate con cura gli ingredienti e date al composto la forma di un polpettone.



Spuntate le zucchine e spelate con il polpettone nel senso della lunghezza, spennellate di olio extra vergine di oliva e foderate con esse il polpettone e fissatele con un filo da cucina.



Avvolgete il polpettone con carta da e metterlo in una teglia.



COTTURA

Inseritelo nel forno e lasciatelo cuocere cuocere per un'ora circa, poi togliatelo dal forno e tagliatelo a fette.