

## Torta di carne con mozzarella e prosciutto cotto

Scritto da Administrator

Lunedì 15 Settembre 2014 16:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 15 Settembre 2014 16:37

---



Un semplice polpettone che si può servire anche accompagnato da una salsa al pomodoro fresco e basilico.

## Torta di carne con mozzarella e prosciutto cotto

Scritto da Administrator

Lunedì 15 Settembre 2014 16:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 15 Settembre 2014 16:37

---

Ingredienti per 6 persone:

Un kg. di carne macinata di vitella

3 uova intere

2 fette di pane raffermo

1 bicchiere di latte

Prezzemolo tritato

1 mozzarella di bufala o un fiordilatte

## Torta di carne con mozzarella e prosciutto cotto

Scritto da Administrator

Lunedì 15 Settembre 2014 16:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 15 Settembre 2014 16:37

---

200 g di prosciutto cotto

Una manciata di grana grattugiato

Pangrattato q.b.

Olio

Sale e pepe

Mettete la mollica di pane in una ciotola con il latte.

Nel frattempo mescolare la carne con le tre uova.

Aggiungete il pane ben strizzato, il prezzemolo tritato e una parte del grana.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti con le mani, quindi tagliate a fette la mozzarella che deve essere piuttosto asciutta.

Ungete una pirofila con olio e spolverate con il pangrattato e un po' di grana grattugiato.

Scuotete in modo da distribuire uniformemente i due ingredienti.

## **Torta di carne con mozzarella e prosciutto cotto**

Scritto da Administrator

Lunedì 15 Settembre 2014 16:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 15 Settembre 2014 16:37

---

Prendete metà impasto di carne e stendetelo nella pirofila aiutandovi con il dorso di un cucchiaio.

Mettete sopra le fette di mozzarella e il prosciutto cotto affettato, coprite con il secondo strato di carne, cospargete di pangrattato in modo che in cottura si formi la crosticina.

Passate in forno caldo a 200° per 40/50 minuti.

Potete servire il polpettone così o accompagnato da una salsa al pomodoro fresco e basilico.