

Polpettone di patate e zucchine



Ingredienti

500 g di patate

400 g di zucchine

120 g di prosciutto cotto (o pancetta, o speck)

2 uova

100 g di pangrattato senza glutine + per superficie

80 g di formaggio grattugiato

Prezzemolo tritato

Pepe

Sale fino

Olio d'oliva

Procedimento

Per prima cosa, lessiamo le patate in una pentola con acqua bollente. Nel frattempo, grattugiamo le zucchine e trasferiamole in una ciotola capiente. Aggiungiamo un pizzico di sale, mescoliamo bene e lasciamole riposare per qualche minuto, così da far perdere l'acqua in eccesso. Quando le patate sono pronte, scoliamole, tagliamole a metà e schiacciamole con lo schiacciapatate, raccogliendole in una ciotola. Riprendiamo le zucchine, strizziamole accuratamente e uniamole alle patate, mescolando il tutto. A questo punto, incorporiamo le uova, il formaggio grattugiato, il pangrattato, il prezzemolo tritato, sale e pepe, amalgamando bene gli ingredienti. Infine, aggiungiamo il prosciutto cotto a cubetti e mescoliamo ancora per distribuirli in modo uniforme. Stendiamo un foglio di carta forno sul piano di lavoro e spolverizziamolo con un po' di pangrattato. Versiamo sopra il composto e modelliamolo con le mani fino a ottenere la classica forma del polpettone. Spennelliamo la superficie con un filo d'olio e spolveriamo con altro pangrattato per una crosticina dorata. Avvolgiamo il polpettone nella carta forno, chiudendolo a caramella, e disponiamolo su una teglia. Cuociamo in forno ventilato a 180 °C per 40-45 minuti. Se preferiamo la friggitrice ad aria, dimezziamo le dosi e cuociamo a 160 °C per 25 minuti, girandolo a metà cottura. Una volta pronto, lasciamolo intiepidire prima di tagliarlo a fette. Ecco il nostro polpettone pronto da gustare