# POLPETTONE DELLA MAMMA

Durée : 45 mn

Difficulté : 4/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients**

* 600g d’haché de bœuf
* 8 œufs (dont 2 cuits dur)
* 100g de chapelure
* 100g de parmesan en poudre
* 200g d’emmental râpé
* 4 tranches de jambon blanc DD
* 1 verre de lait
* 100g de petits pois
* 100g de mozzarella cossette
* 1 bouquet de menthe
* 500g de sauce tomate basilic
* Sel et poivre

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Dans un saladier, mélanger la viande hachée, la chapelure, la mozzarella, l’emmental, le parmesan et la menthe finement hachée. Casser 6 œufs frais, saler et poivrer. Mélanger le tout en ajoutant un verre de lait. Réserver au frais pendant 1h.

**Étape 2**

Étaler la préparation de viande sur une planche rectangulaire, recouverte de film alimentaire

**Étape 3**

Recouvrir avec des tranches de jambon, puis une couche de petits pois, puis de mozzarella. Couper les œufs cuits dur en quartier et repartir sur l’ensemble. Soupoudrer de parmesan

**Étape 4**

Rouler le tout en ballotine et le laisser reposer pendant 1h

**Étape 5**

Dans une grande poêle, mettre de l’huile de tournesol à chauffer

**Étape 6**

Retirer le film alimentaire et mettre la ballotine dans l’huile bien chaude. Faire cuire en tournant la ballotine délicatement pendant 10 à 15 mn

**Étape 7**

Faire chauffer la sauce tomate, ajouter la ballotine entière et faire mijoter pendant 15mn

**Étape 8**

Déposer le polpettone sur une planche et trancher. Disposer dans une assiette avec un filet de sauce tomate. Déguster avec l’accompagnement de votre choix