

# POLPETTONE A SCACCHIERA

Un intreccio di gusto e consistenza, per creare un gioco di sapori che può concludersi solo con uno... scacco matto!



## INGREDIENTI PER 3 PORZIONI

- 400g macinato: 70% manzo, 30% maiale
- 100g Carciofi a Spicchi Trifolati
- 60g Crema ai Quattro Formaggi
- porro
- lardo
- carota

## PROCEDIMENTO

- Lavorare il macinato con i carciofi e la crema ai formaggi sino ad ottenere la forma di un polpettone.
- Realizzare un intreccio di porro, lardo e carota, tagliati a listarelle lunghe.
- Avvolgere il polpettone all'interno dell'intreccio precedentemente preparato.
- Cuocere a 140° per 45 minuti.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Carciofi a Spicchi Trifolati**



**Crema ai Quattro Formaggi**