

## Polpettone di pollo.

1 Kg di petti di pollo passato molto fine. 2 etti prosciutto cotto (passato). 2 o 3 uova intere, 2 etti di parmigiano grattugiato, un po' di sale, pepe bianco e noce moscata. 1 litro di panna liquida.

Fare l'impasto unendo per ultimo il parmigiano e le uova. Condire. Mettere farina e dividere in due parti uguali a forma di arrosto. Friggerle in olio da tutte le parti e lasciare raffreddare in carta assorbente. Tagliare i polpettoni a fette (ma non fino in fondo). In una teglia riscaldare la panna e metterci i polpettoni. Fare cuocere adagio per circa un'ora. La panna deve condensarsi. Sollevare qualche volta il polpettone e scorporarlo.

Contorno (Per fare la bandiera italiana!) 1 Kg  $\frac{1}{2}$  spinaci, 1 Kg di carottina che si serviranno attorno, un lato verde, uno arancio.