

SECONDI PIATTI

Polpettone alla siciliana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO tritata - 300 gr
CARNE DI MANZO fetta - 500 gr
MOLLICA DI PANE 500 gr
UOVA 2
LATTE INTERO 100 gr
PECORINO ROMANO 100 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
UOVA sode - 2
SALAME 100 gr
CACIOCAVALLO 100 gr
STRUTTO 1 cucchiaio da tavola
VINO ROSSO 1 bicchierino
SALSA DI POMODORO PRONTA 1
cucchiaio da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate insieme la polpa di manzo tritata con la mollica di pane ammollata nel latte e strizzata, i due tuorli d'uovo, un po' di pecorino, prezzemolo, sale e pepe.

Stendete sul tavolo la grossa fetta di polpa di manzo e caspargetela di sale.

Distribuitevi sopra il composto di carne tritata, le uova sode a fette, il salame ed il caciocavallo.



- 2 Arrotolate la carne su se stessa e legatela con dello spago da cucina.



- 3 Rosolate la cipolla affettata finemente nello strutto in un tegame, quindi unitevi la carne, rivoltandola spesso.

Condite con sale e pepe e bagnate con un po' di vino rosso.



- 4 Infine aggiungete la salsa di pomodoro e portate a cottura.



- 5 Servite la carne affettata, nappata con il sugo di cottura.

Provate anche il [polpettone ripieno della nonna!](#)