

SECONDI PIATTI

Polpettone con le mele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

300 g macinato misto
2 salsiccie spellate
100 g di ricotta
1 uovo
1 manciata di formaggio grattugiato
poco pane grattugiato
1 cipolla
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 noce di burro
2 mele
200 g di panna da cucina
1 cucchiaino di curry
poco prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola mescolare il macinato, la salsiccia, la ricotta, l'uovo, il formaggio e poco pangrattato fino ad avere un composto compatto, unite infine sale e pepe.

Passate il composto nel pangrattato e dategli la forma a polpettone.



- 3 Tritare finemente la cipolla.

In una padella mettete l'olio e la cipolla e fate rosolare.



- 4 Aggiungere il polpettone e fatelo rosolare da tutti i lati, girandolo con delicatezza per non farlo rompere.



- 5 Quando il polpettone è ben rosolato concludete la cottura in forno caldo a 200°C per circa 25 minuti.

Affettare le mele e fatele appassire in padella con il burro ed un pizzico di sale.



6 Quando le mele sono cotte mettere in un piatto di portata, nella stessa padella aggiungete la panna da cucina ed il curry e fate addensare.



7 Adagiate il polpettone sulle mele e irroratelo con la salsa al curry.

