

## **SECONDI PIATTI**

## Polpettone di maiale alle mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

250 g di carne di maiale macinata

qualche foglia di basilico tritata

1 spicchio d'aglio tritato finemente

1 cucchiaino abbondante di senape

1 pizzico di cumino in polvere

4 fette di prosciutto cotto

3 cipolle medie tritate finemente

2 mele medie sbucciate e tagliate a fettine

1 bicchiere di vino bianco

1/2 tazza di brodo

olio

pepe e sale.

PREPARAZIONE

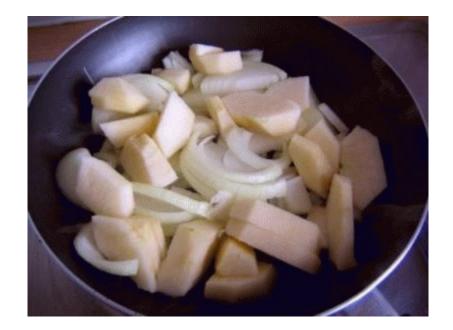
1 Preparare il polpettone con la carne, il basilico, l'aglio, la mezza cipolla tritata, la senape e il cumino.



2 Aggiustare di pepe e sale e stendere su di un foglio di pellicola.



Nel frattempo, mettere le 2 cipolle e mezzo tritate e le mele a fettine in una pentola con un goccio d'olio ed un pizzico di sale.



Farle cuocere fin quando non si ammorbidiscono (se necessario aggiungere una tazzina d'acqua), sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e togliere dal fuoco.

Frullare il tutto, riportare la purea sulla fiamma e farla asciugare a fuoco alto.



Disporre le fette di prosciutto cotto sul polpettone, spalmarvi sopra la purea di mele e cipolle e, con l'aiuto del foglio di pellicola, arrotolare il polpettone.







metterlo in una padella con un filo d'olio e, con delicatezza, farlo rosolare.



7 Sfumare con del vino bianco e trasferire il polpettone in una teglia da forno. Aggiungere mezza tazza di brodo sul fondo.



8 Coprire con stagnola e infornare per 30-40 minuti a 200°C (durante gli ultimi 5-10 minuti rimuovere la stagnola).

Lasciar raffreddare per una decina di minuti prima di tagliarlo.

