

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.



- 3 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.



- 4 Farle cuocere fin quando non si ammorbidiscono (se necessario aggiungere una tazza 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.



- 5 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.





6 Mettere il polpettone a riposare in frigorifero per una mezz'ora. Rimuovere la pellicola,

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.

