

SECONDI PIATTI

Polpettone farcito arrotolato nella pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 80 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di manzo macinato
150 g circa di parmigiano grattugiato
2-3 panini secchi
1 bicchiere di latte
300 g di spinaci
3 uova
200 g di pancetta coppata
30 g di burro
3 cucchiai di olio
poco sale
pepe e noce moscata
poco vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete il pane tagliato a pezzettoni in una ciotola con il latte e lasciate ammorbidire i panini.



- 2 In una pentola cuocete gli spinaci fateli intiepidire strizzateli e trasferiteli in una padella con il burro e l'olio e fate saltare fino a quando gli spinaci risultano asciutti.

Nel mixer mettete il pane ben strizzato, le uova, il parmigiano, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.



- 3 Tritare fino ad ottenere un composto omogeneo quindi trasferite il composto in una ciotola ed unite la carne macinata.



4 Mescolare bene fino ad amalgamare i due composti.



5 Prendete un foglio di carta da forno e stendeteci sopra una parte di pancetta sulla quale spianerete l'impasto di carne aiutandovi con le mani bagnate o unte.



6 Alla fine dovrete ricavare un rettangolo.



7 Coprite con una parte di spinaci.



8 Con l'aiuto del foglio di carta arrotolate il composto su se stesso e ricoprite completamente con la pancetta.





9 Avvolgete con la carta forno e chiudete bene i bordi.



10 Trasferite il polpettone in una teglia.



11 Infornate a 200°C per 40 minuti, togliete la carta trasferite il polpettone nella teglia e unite un poco di vino bianco e rimettete in forno per 15 minuti.

Servite a fette accompagnato dagli spinaci rimasti che avrete riscaldato.