

SECONDI PIATTI

Polpettone tradizionale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

300 g di polpa di vitello tritata
200 g di polpa di maiale tritata
100 g di mortadella tritata
50 g di prosciutto crudo tritato
50 g di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata
80 g di parmigiano grattugiato
noce moscata
1/2 spicchio di aglio tritato
1 ciuffo di prezzemolo tritato
2 uova
pangrattato
olio di oliva
burro
brodo
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una ciotola le carni, il prosciutto, la mortadella, il pane, le uova, il parmigiano, aglio, prezzemolo e una spolverata di noce moscata.



- 2 Impastare bene tutti gli ingredienti.



- 3 Compattare l'impasto.



- 4 Su di un foglio di carta da forno spolverare di pangrattato e arrotolando la carta a caramella dare la classica forma del polpettone.



- 5 Adagiare con cura in una casseruola antiaderente.



- 6 Mettere olio e una noce di burro e far rosolare per bene da tutte le parti, quando sarà ben dorato aggiungere qualche mestolo di brodo.



- 7 Portare a cottura su fuoco lento per 60 - 90 minuti aggiungendo brodo se necessario. Levare il polpettone cotto e se il fondo di cottura risultasse un po' liquido aggiungere un po' di farina facendo attenzione a non formare i grumi e far cuocere 2-3 minuti per addensare.



8 Tagliare a fette e condire con il fondo di cottura.



9 Servire con verdure cotte, patate al forno o con purè.

