

SECONDI PIATTI

Polpettone al forno classico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

TEMPO DI RIPOSO DEL POLPETTONE CRUDO IN FRIGORIFERO 20' E ALTRI 20' PER LE PATATE IN AMMOLLO NI



Il polpettone con le patate al forno è quella ricetta che ti aspetti quando la domenica vai a casa di nonna. Magari dopo un bel piatto delle sue famose lasagne!

Ma perché aspettare l'invito di nonna se la ricetta è così semplice da fare? Sì, certo, la nonna è la nonna e il suo polpettone avrà sicuramente qualche ingrediente segreto che non ti dirà mai, ma val la pena provare a cucinarselo.

Il polpettone è quella ricetta che puoi preparare in anticipo e riscaldare al momento di servirlo in tavola, oppure anche mangiato freddo sarà

buonissimo.

Lavori in ufficio tutto il giorno e invece della mensa preferisci portarti il pranzo da casa? Il polpettone è adatto alla schiscetta, o anche ppi banalmente affettato tra due fette di buon pane con qualche foglia di insalata. Fidati non potrai più farne a meno! E se non gradisci la carne, puoi sempre optare per la [versione vegetariana](#)!

Ecco altre ricette di polpettoni che potresti provare, magari quando inviti la nonna a pranzo da te!

[Polpettone al tonno](#)

[Polpettone al forno con patate](#)

[Polpettone ripieno della nonna](#)

INGREDIENTI

CARNE MACINATA MISTA bovino e suino -
800 gr

SALE FINO

UOVA MEDIE 2

PREZZEMOLO TRITATO 1 ciuffo

PANGRATTATO 3 cucchiari da tavola

FORMAGGIO GRATTUGIATO 60 gr

PATATE 1 kg

ACQUA per tenere le patate in ammollo
20' -

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

PANGRATTATO per impanare il
polpettone -

PREPARAZIONE

- 1 In una scodella capiente versa la carne macinata, aggiungi il sale fino, le uova, il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato e il pangrattato, quindi amalgama tutto con cura fino ad ottenere un impasto sodo e compatto.





2 Dai la forma al polpettone, cospargi il pangrattato sopra una teglia da forno e avendo cura di impanarlo perfettamente da tutti i lati, passaci il polpettone, ripetutamente fino ad ottenere un'impanatura omogenea. Quindi riponi il polpettone in frigorifero per 20 minuti in modo da farlo rassodare.





3 Intanto pela le patate, affettale a cubetti della stessa dimensione e versale in una scodella

coprendo con acqua fredda, lasciandole in ammollo per 15-20 minuti, in questo modo perderanno parte dell'amido per una cottura più croccante.





- 4 Riprendi il polpettone dal frigo e sistemalo sopra una teglia coperta con carta forno, scola le patate, asciugale molto bene e condiscile con sale, olio e rosmarino, quindi aggiungile in teglia, unisci uno spicchio d'aglio e inforna (forno già in temperatura) in modalità statica a 200°C per circa 50-60 minuti, oppure ventilato a 180°C per 45-50 minuti.





CONSERVAZIONE

Conserva il polpettone al forno in frigorifero per 2-3 giorni, scaldandolo all'occorrenza.

CONSIGLIO

Puoi arricchire l'impasto con le spezie e le erbe aromatiche che preferisci, e per una versione super golosa aggiungi dei cubetti di formaggio da tavola all'impasto.