

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 al forno** con patate è un classico della cucina italiana. Preparato con carne macinata mista, uova e formaggio, è accompagnato da patate croccanti al rosmarino. Un **piatto sostanzioso e saporito**, perfetto per un pranzo della domenica o per una cena rustica in famiglia.

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 -

COME FARE IL POLPETTONE AL FORNO CLASSICO

- 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.







TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se avanza del polpettone, affettalo e usalo per farcire panini o toast.

Le patate, se cotte in abbondanza, si possono riciclare come contorno per altri piatti.

Aggiungi cubetti di formaggio all'impasto per un cuore filante e goloso.

Se preferisci, usa solo carne di vitello o di suino per adattare il gusto.

Per una cottura uniforme, forma il polpettone con uno spessore omogeneo.

COME CONSERVARE IL POLPETTONE AL FORNO CLASSICO

Conserva il polpettone in frigorifero per 2-3 giorni, ben coperto. Riscaldalo in forno a bassa temperatura per mantenere la morbidezza. Sconsigliato il congelamento dopo la cottura, perché la carne potrebbe diventare asciutta.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Polpettone ripieno al forno – con cuore di formaggio filante.

Polpettone di tonno – leggero e saporito, perfetto anche freddo.

Polpette al sugo – morbide e gustose, ideali con la pasta.

Polpettone al microonde – gustoso e saporito in poco tempo.

Polpettone della nonna – piatto della tradizione.