

SECONDI PIATTI

# Polpettone di carne

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 60 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Quando non sapete cosa fare a cena o magari per un pranzo di domenica in famiglia, il polpettone di carne è sempre la soluzione giusta. Con il suo sapore e la sua morbidezza, conquista sempre tutti. Un secondo piatto facile e rustico al quale basta abbinare delle [patate al forno](#) o delle verdure grigliate per renderlo speciale. Ecco la versione che prevede la cottura in padella, fateci sapere cosa ne pensate!

## INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 800 gr  
MOLLICA DI PANE 200 gr  
LATTE  
UOVA 1  
PARMIGIANO GRATTUGIATO 30 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PANE GRATTUGIATO 2 cucchiari da tavola  
BRODO VEGETALE 500 ml  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
SALE  
PEPE  
COSTE DI SEDANO 1  
CAROTA 1  
CIPOLLA ½  
VINO BIANCO ½ bicchieri

# PREPARAZIONE

- 1** Per preparare un'ottimo polpettone di carne per prima cosa: raccogliete in un recipiente la mollica di pane, ammollatela con il latte e lasciate che si ammorbida.
- 2** In un'altro recipiente unite alla carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo tritato, la mollica di pane strizzata dal latte ed il pangrattato, regolate di sale e pepe quindi lavorate il composto con le mani in modo da amalgamare bene gli ingredienti; date al preparato la tipica forma del polpettone ed avvolgete il tutto nella pellicola trasparente. Stringete bene il polpettone nella pellicola, in modo tale da compattare bene la carne e riponete in frigo a riposare per circa un'ora.
- 3** Trascorso questo tempo fate soffriggere in una casseruola la cipolla, il sedano e la carota tagliati grossolanamente. Unite nella casseruola insieme agli odori il polpettone, dopo averlo rimosso dalla pellicola e, fatelo rosolare su tutti i lati a fuoco moderato, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino alzando la fiamma. Una volta evaporata tutta la parte alcolica del vino, inumidite il polpettone con qualche mestolo di brodo vegetale caldo, coprite e proseguite la cottura a fuoco basso per circa 1 ora. Mantenete umido il tutto, unite del brodo quando necessario. Di tanto in tanto, smuovete il polpettone così da evitare di farlo attaccare.
- 4** Una volta raggiunto il termine di cottura, allontanate dal fuoco il polpettone e, lasciatelo intiepidire e compattare bene in maniera tale da poterlo affettare con maggiore facilità.
- 5** Trasferite il fondo di cottura del polpettone, in un bicchiere alto e frullatelo con il frullatore ad immersione; rimuovete prima di frullare il fondo, le carote, per ottenere una salsa più scura. Servite il polpettone a fette e nappatelo con la salsa appena realizzata; accompagnate con delle patate arrosto.