

SECONDI PIATTI

Polpettone ripieno della nonna

di: *Anna Gilda Biasello*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: medio



Il polpettone ripieno della nonna è un [secondo piatto](#) di carne rustico e ricco di sapore, perfetto per allietare la tavola della domenica o le occasioni importanti in famiglia. In questa ricetta non manca nulla: carne, salumi, uova e formaggi, che si mescolano in uno squisito mix dal gusto intramontabile!

Venite a scoprire altre deliziose varianti del polpettone da preparare a casa:

[Polpettone di carne](#)

[Polpettone alla siciliana](#)

[Polpettone con verdure e uova](#)

[Polpettone con le melanzane](#)

INGREDIENTI PER IL POLPETTONE

CARNE MACINATA MISTA bovino e suino -
1 kg
MOLLICA DI PANE RAFFERMO 250 gr
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
UOVA 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE FINO

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

SALUMI MISTI 100 gr
FORMAGGIO a fette - 100 gr
UOVA SODE 2

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

CIPOLLA 150 gr
SEDANO 150 gr
CAROTA 150 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr
SALE FINO

PREPARAZIONE

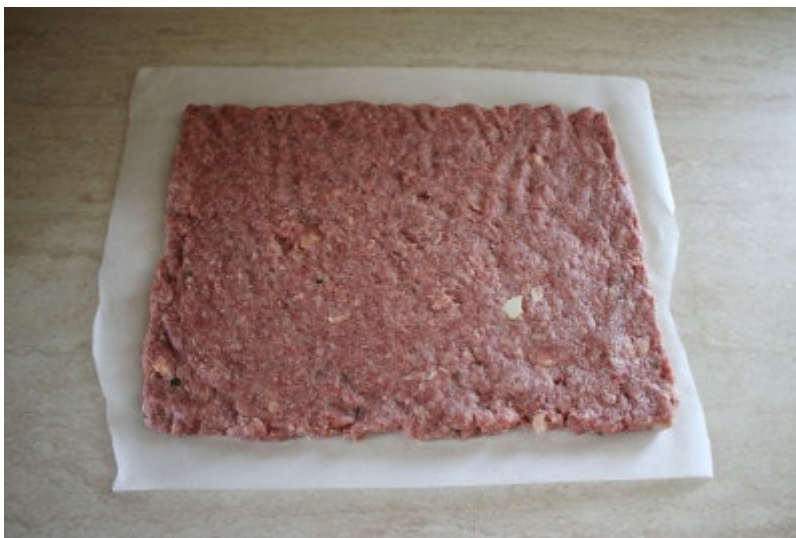
- 1 Per preparare il polpettone ripieno della nonna porre la carne macinata in una ciotola e unire il pane raffermo sbriciolato, le uova, il Parmigiano grattugiato, lo spicchio di aglio sbucciato e tritato finemente, il prezzemolo lavato e sminuzzato e il sale fino. Impastare

con le mani, in modo da amalgamare tutti gli ingredienti alla perfezione e ottenere un composto uniforme.





- 2 Sistemare un foglio di carta forno sul piano da lavoro e coprirlo con l'impasto di carne, schiacciandolo e modellandolo in un rettangolo dello spessore di circa 1,5 cm. Coprire la base del polpettone con i salumi tagliati a dadini, le fette di formaggio e le uova sode tagliate a pezzetti. Con l'aiuto della carta forno, arrotolare il polpettone dalla parte corta, cercando di stringere e compattare l'impasto man mano.





- 3 Passare il polpettone nella farina, coprendolo bene. Scaldare l'olio di oliva in una padella che possa contenere il polpettone senza piegarlo. Adagiare il polpettone nell'olio caldo e farlo rosolare su tutti i lati, facendo attenzione a non romperlo, quando si andrà a girarlo.

Tritare, intanto, la cipolla, la carota e il sedano e aggiungerli al fondo di cottura del polpettone ormai rosolato, insieme a un bicchiere di acqua o, se gradito, del vino bianco secco.





- 4 Cuocere con il coperchio su fiamma medio-bassa per circa 50 minuti, girandolo un paio di volte per uniformare la cottura. Accertarsi che il fondo non asciughi, nel qual caso aggiungere ancora un po' di acqua. Una volta cotto, togliere il polpettone dalla casseruola e raccogliere il fondo con le verdure in un bicchiere alto, aggiungere un pizzico di sale, se necessario, e frullare con un mixer a immersione, fino a ottenere una salsa più o meno uniforme, secondo i gusti. Affettare il polpettone ripieno della nonna e servirlo coperto con la salsa.





CONSERVAZIONE