SECONDI PIATTI

Polpettone ripieno della nonna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Il **polpettone ripieno della nonna** è un **piatto tipico della tradizione italiana**, un vero e proprio **comfort food** che conquista grandi e piccini con il suo **sapore ricco e saporito**. Perfetto per un pranzo in famiglia o una cena tra amici, questo **secondo piatto è facile da preparare** e si presta a diverse varianti, in base ai gusti e alle disponibilità del momento.

In questa ricetta, **ti guideremo passo dopo passo** nella preparazione di un polpettone ripieno della nonna semplice e veloce, utilizzando **ingredienti genuini e di stagione**. Scoprirai come realizzare un ripieno saporito e un impasto morbido e soffice, che incontrerà il favore di tutta la famiglia!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Falsomagro
Arrosto ripieno
Polpettone al forno classico
Polpettone di tonno
Polpettone di tonno e patate

Cosa serve 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

Cosa serve per il ripieno

SALUMI MISTI 100 gr

FORMAGGIO a fette - 100 gr

UOVA SODE 2

Cosa serve per il condimento

CIPOLLA 150 gr

SEDANO 150 gr

CAROTA 150 gr

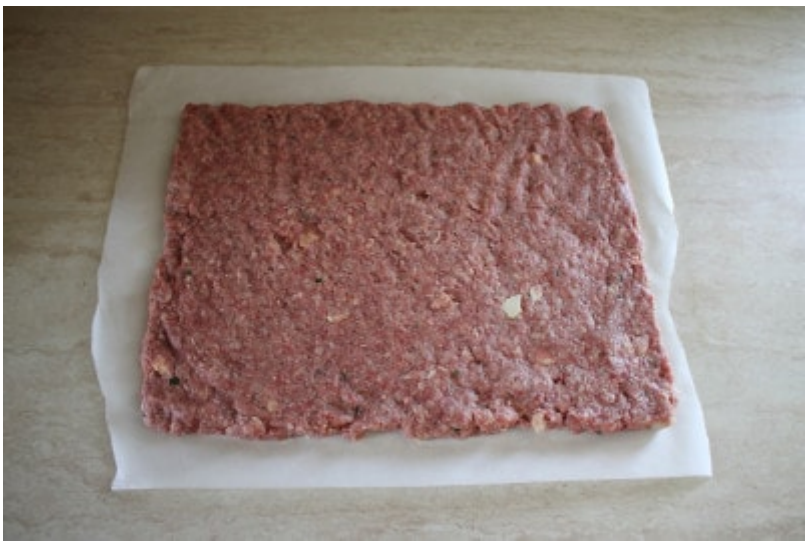
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 100 gr

SALE FINO

Come si prepara il polpettone ripieno della nonna

1 Per preparare il polpettone ripieno della nonna poni la carne macinata in una ciotola e unisci 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. Impasta con le mani, in modo da amalgamare tutti gli ingredienti alla perfezione e ottenere un composto uniforme.

2 Sistema 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. Copri 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, arrotola il polpettone dalla parte corta, cercando di stringere e compattare l'impasto man mano.



3 Passa il polpettone nella farina, coprendolo bene. Scalda l'olio di oliva in una padella che possa contenere il polpettone senza piegarlo. Adagia il polpettone nell'olio caldo e fallo rosolare su tutti i lati, facendo attenzione a non romperlo quando dovrai girarlo. Trita, la cipolla, la carota e il sedano e aggiungili al fondo di cottura del polpettone ormai rosolato, insieme a un bicchiere di acqua o, se gradito, del vino bianco secco.

4 Cuoci il polpettone ripieno della nonna coperto con il coperchio su fiamma medio-bassa per circa 50 minuti, girandolo un paio di volte per uniformare la cottura. Accertati che il fondo non asciughi, nel qual caso aggiungi ancora un po' di acqua.

Una volta cotto, togli il polpettone dalla casseruola e raccogli il fondo con le verdure in un

bicchiere alto, aggiungi un pizzico di sale, se necessario, e frulla con un mixer a immersione, fino a ottenere una salsa più o meno uniforme, secondo i gusti. Affetta il polpettone ripieno della nonna e servirlo coperto con la salsa.

Conservazione

Una volta cotto, il polpettone ripieno della nonna può essere conservato in frigorifero fino a 3 giorni o può essere congelato, intero o a fette.