

SECONDI PIATTI

Polpettone alla siciliana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO tritata - 300 gr

CARNE DI MANZO fetta - 500 gr

MOLLICA DI PANE 500 gr

UOVA 2

LATTE INTERO 100 gr

PECORINO ROMANO 100 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

UOVA sode - 2

SALAME 100 gr

CACIOCAVALLO 100 gr

STRUTTO 1 cucchiaio da tavola

VINO ROSSO 1 bicchierino

SALSA DI POMODORO PRONTA 1
cucchiaio da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate insieme la polpa di manzo tritata con la mollica di pane ammollata nel latte e strizzata, i due tuorli d'uovo, un po' di pecorino, prezzemolo, sale e pepe.

Stendete sul tavolo la grossa fetta di polpa di manzo e caspargetela di sale.

Distribuitevi sopra il composto di carne tritata, le uova sode a fette, il salame ed il caciocavallo.



- 2 Arrotolate la carne su se stessa e legatela con dello spago da cucina.



- 3** Rosolate la cipolla affettata finemente nello strutto in un tegame, quindi unitevi la carne, rivoltandola spesso.

Condite con sale e pepe e bagnate con un po' di vino rosso.



- 4** Infine aggiungete la salsa di pomodoro e portate a cottura.



- 5** Servite la carne affettata, nappata con il sugo di cottura.