

SECONDI PIATTI

Polpettone cipollato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER I POLPETTONI

800 g di macinato (mezzo manzo e mezzo suino)

5-6 pomodori sott'olio tritati grossolanamente

10-15 olive nere snocciolate e tritate

1 cucchiaio di capperi

1 panino del giorno prima o 2 fette di pancarrè

70 g formaggio tenero fondente (triangolini)

1 cucchiaio di farina

1 uovo intero

sale e pepe.

PER IL CONDIMENTO

3 cipolle

150 ml di brodo

200 ml di vino bianco

1 cucchiaino di zucchero

sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il pane a dadini e friggerlo molto croccante con dell'aglio e olio.
Mescolare tutti gli ingredienti e, con l'impasto, formare due polpettoni ovali.



- 2 Far rosolare i polpettoni da tutte le parti. Aggiungere le cipolle tagliate a pezzi e farle friggere per 2 o 3 minuti.

Aggiungete il vino poco a poco ed, alla fine, metteteci il brodo.

Cuocere, coperti, per 30-40 minuti a calore basso, girandoli di tanto in tanto.



3 Avvolgere i polpettoni in una stagniola e metterli da parte.

Nel frattempo aromatizzare le cipolle con sale e pepe.

