

SECONDI PIATTI

# Polpettone con le mele

di: *maria61m*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

300 g macinato misto  
2 salsiccie spellate  
100 g di ricotta  
1 uovo  
1 manciata di formaggio grattugiato  
poco pane grattugiato  
1 cipolla  
3 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 noce di burro  
2 mele  
200 g di panna da cucina  
1 cucchiaino di curry  
poco prezzemolo  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola mescolare il macinato, la salsiccia, la ricotta, l'uovo, il formaggio e poco pangrattato fino ad avere un composto compatto, unite infine sale e pepe.

Passate il composto nel pangrattato e dategli la forma a polpettone.



- 3 Tritare finemente la cipolla.

In una padella mettete l'olio e la cipolla e fate rosolare.



- 4 Aggiungere il polpettone e fatelo rosolare da tutti i lati, girandolo con delicatezza per non farlo rompere.



- 5 Quando il polpettone è ben rosolato concludete la cottura in forno caldo a 200°C per circa 25 minuti.

Affettare le mele e fatele appassire in padella con il burro ed un pizzico di sale.



6 Quando le mele sono cotte mettere in un piatto di portata, nella stessa padella aggiungete la panna da cucina ed il curry e fate addensare.



7 Adagiate il polpettone sulle mele e irroratelo con la salsa al curry.

