

SECONDI PIATTI

Polpettone con mandorle cavolicello e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 80 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

400 g circa di cavolicelli
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
50 g di mandorle
2 nodi di salsiccia
5 porri
300 g di macinato di maiale
400 g di macinato di vitello
2 uova
5 cucchiari di parmigiano grattugiato
poco pangrattato.

PREPARAZIONE

1 Pulite il cavolicello.



2 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la verdura per 10 minuti, lasciatela scolare.



3 In una padella mettete l'olio con l'aglio, unite parte della verdura e fate rosolare per bene fino a quando non si asciuga per bene.



4 Pelare e tostare le mandorle.





5 Sbollentare fino a metà cottura la salsiccia con sale e pepe.



6 Toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare.



7 Bollire solo la parte biaca del porro.



8 In una ciotola mettete i macinati, la mandorle tritate grossolanamente, le uova, il parmigiano, sale e pepe.



9 Mescolare bene unendo pangrattato fino ad avere la giusta consistenza.



10 Avvolgite la salsiccia nel porro.



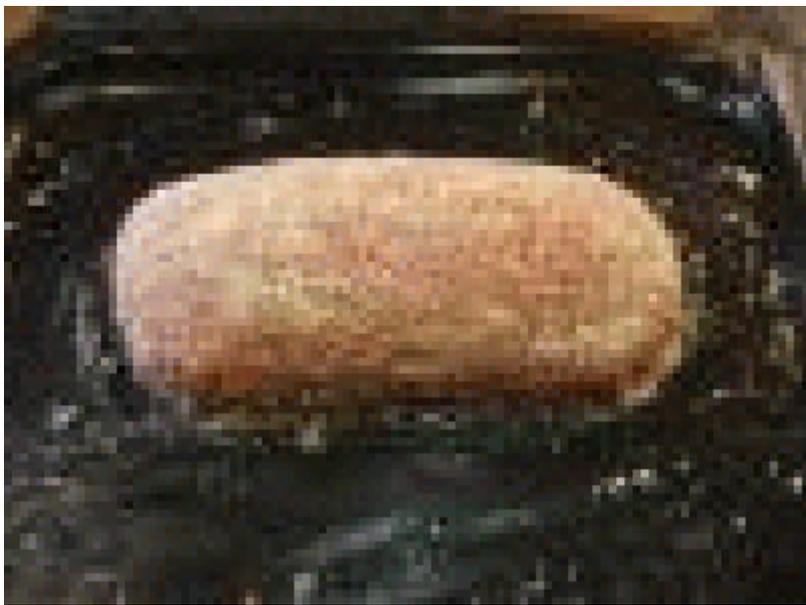
11 Stendete l'impasto di carne e coprite con la verdura e con la salsiccia avvolta nel porro.



12 Arrotolate per bene il polpettone.

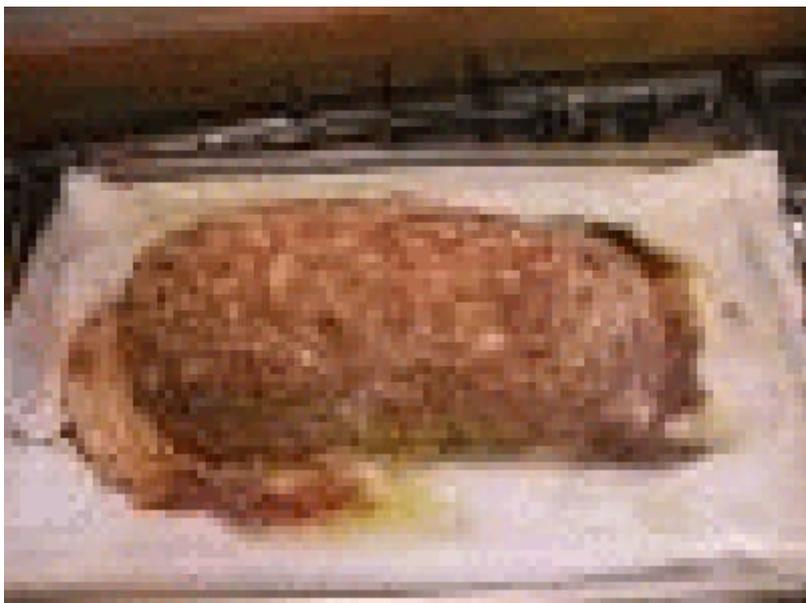


13 Spennellate la superficie con dell'uovo sbattuto, poi passate il polpettone nel pangrattato mescolato con il parmigiano.



14 Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno unta di olio.

Infornate a 160°C per 1 ora circa.





15 Servite con la verdura rimasta.





NOTE

I cavolicelli sono erbe non più alte di mezzo metro da cui si staccano tenere foglie verde ceruleo. Crescono sul vulcano Etna, sulle isole Eolie, ad Ustica, a Linosa e nei Peloritani.