

SECONDI PIATTI

Polpettone con salsa di pomodoro

di: *sognomio*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di carne di vitello macinata
2 uova
100 g di prosciutto cotto
5-6 cucchiaini di parmigiano grattugiato
un pugno circa di pangrattato
1 cipolla tritata
poca farina di semola
800 ml di polpa di pomodoro
1 confezione surgelata di misto per soffritto
5-6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
poco prezzemolo
poca menta
1 bichiere di vino bianco
poco basilico
poco peperoncino.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla, il prezzemolo e la menta.

In una ciotola mettete la carne, il trito, sale e peperoncino.



2 Unire le uova e mescolare bene.



3 Aggiungete il parmigiano grattugiato.



4 Tagliare a dadini il prosciutto ed unitelo al macinato.



5 Unite 3 cucchiai di pangrattato e mescolare.



6 Formate due cilindri con il composto.



7 Passate i polpettoni prima nell'olio e poi nella farina di semola.



8 In una casseruola mettete l'olio con il misto per soffritto e fate soffriggere, unite i polpettoni.



9 Fate cuocere da tutti i lati in modo che si formi una crosticina e sfumate con il vino.



10 Versate la polpa di pomodoro fino a coprire la carne.



11 Aggiungete del basilico e lasciate cuocere a fuoco moderato.



12 Fate raffreddare la carne sopra un tagliere.



13 Intanto con il frullatore ad immersione frullare la passata.



- 14 Tagliate il polpettone a fettine piuttosto spesse (la carne dev'essere morbida) e disponete la salsa di pomodoro al fondo di una pirofila.



- 15 Sistemate le fette adagiandole una sull'altra e copritele con la salsa .



16 A scelta potete infornare per qualche minuto prima di servire in tavola.