

SECONDI PIATTI

Polpettone farcito delle feste

di: *Shar Pei*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER IL POLPETTONE

2 uova
350 g di carne macinata di manzo
1 pizzico di sale
1 spicchio di aglio
poco prezzemolo tritato
5-6 cucchiaini circa di pangrattato.

PER LA FARCIA

1 fetta di mortadella tagliata spessa
4 uova
200 g di farina
mezzo bicchiere di latte
un pizzico di sale.

PER IL CONDIMENTO

1 cipolla
1 spicchio di aglio
mezzo bicchiere di vino bianco secco
mezzo bicchiere di acqua

qualche capperio

un pugno di olive

poca farina

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

sale.

PREPARAZIONE





2 Per il polpettone: in una ciotola mescolare tutti gli ingredienti.





- 3 Stendete la carne sopra un foglio di carta da forno, cercando di dargli la forma rettangolare.



- 4 Per la farcia: in una ciotola, mescolare 3 uova, la farina, il latte ed il sale fino ad avere un composto liscio.

In una padella mettete un goccio di olio e fatelo scaldare, unite 1-2 mestoli di composto e fate cuocere da entrambi i lati.

Spennellare il polpettone con l'uovo rimasto e coprite con la crespella e con la mortadella.



5 Con l'aiuto della carta da forno arrotolate il polpettone e chiudetene bene i bordi.



6 Ricoprire con un leggero strato di uovo sbattuto.



7 E passatelo in poca farina.



8 In un tegame versate 2 cucchiai di olio e fatelo scaldare, unite il polpettone e rigiratelo su tutti quattro i lati finchè si forma una crosta, che gli permetterà di cuocere senza sfaldarsi.



9 Tritare la cipolla.

In una casseruola profonda mettete l'olio rimasto e la cipolla e fatela rosolare.

Unite il polpettone, il prezzemolo tritato, l'aglio, i capperi e le olive.



10 Sfumare con il vino.

Unite poca acqua per volta e fate cuocere 40 minuti a fuoco basso coprendo la casseruola.

Fate raffreddare il polpettone quindi affettatelo.

Riscaldare nuovamente il polpettone e servite con la salsa formatasi durante la cottura.

