

SECONDI PIATTI

# Polpettone ripieno al sugo

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

700 g di tritato di vitello  
4 uova  
3 manciate di parmigiano  
1 cucchiaio di pangrattato  
200 g di prosciutto cotto  
250 g di provolone dolce  
passata di pomodoro  
2 spicchi d'aglio  
basilico  
1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco la carne utilizzata per questa ricetta.



- 2** Aggiungere alla carne due prese di sale e 2 uova.  
Dopo averle incorporate, unire tre belle manciate di parmigiano.



- 3** Impastare bagnandosi le mani in una ciotola d'acqua e poi unire un cucchiaio di pan grattato per raggiungere la consistenza adeguata.



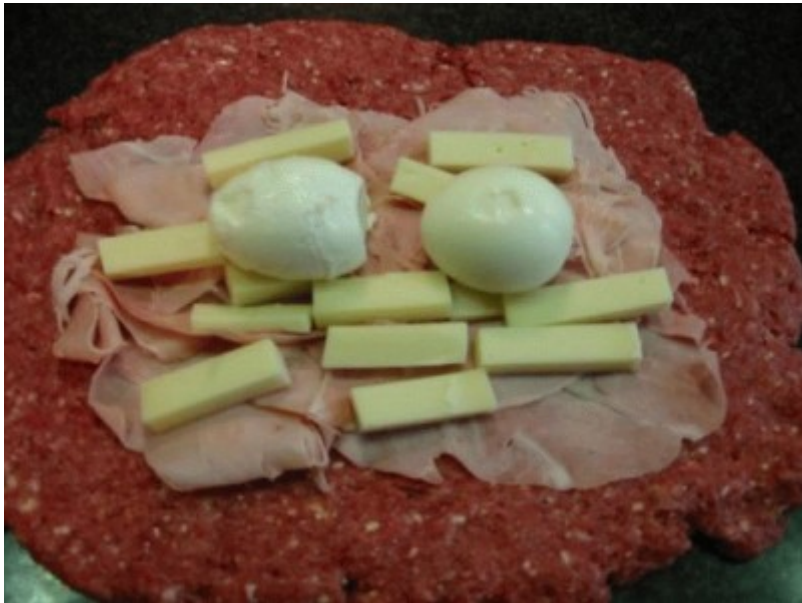
- 4 Incorporare anche il pane ed unire un cucchiaio d'olio che consentirà una amalgama perfetta di tutti gli ingredienti.



- 5 L'impasto è pronto, può esser steso sul piano di lavoro ad uno spessore di un paio di cm.



- 6 Farcire con il prosciutto cotto, il provolone dolce e due uova sode ponendo gli ingredienti nella parte centrale della carne stesa, così che rimangano dei bordi liberi per chiudere il polpettone.



- 7 Completare la farcitura coprendo le uova con altre fette di cotto. Ribaltare le estremità libere dal ripieno e chiudere il polpettone. Attenzione a non lasciar fessure altrimenti uscirà tutto il formaggio. Per essere più sicuri, è possibile legare il polpettone con dello spago da cucina.





**8** Cuocere il polpettone in un tegame a bordi alti con della semplice passata di pomodoro e due spicchi d'aglio senza olio.

La cottura deve avvenire a fiamma bassissima, a tegame incoperchiato e smuovendo ogni tanto il polpettone per evitare che si attacchi al fondo.



**9** Passati 30 minuti, girarlo con due palette e completare la cottura ( occorreranno altri 30 minuti circa).



- 10 Trascorsa questa seconda mezz'ora, mettere il polpettone, ormai cotto, in un piatto a freddare.



- 11 Stringere, nel frattempo, la salsa e completarla con un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva e qualche foglia di basilico.  
Quando avrà raggiunto la giusta consistenza, liberare il polpettone, ormai tiepido, dallo spago, affettarlo e servire con la sua salsetta.

