

SECONDI PIATTI

Rifreddo della mia nonna

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER IL POLPETTONE

300 g di macinato di maiale
300 g di macinato di pollo o di vitello
150 g di mortadella tritata
150 g di parmigiano
1 cucchiaio colmo di farina
2 uova grandi
sale
pepe.

PER LA SALSA

300 g di tonno
100 g di olive denocciolate
2 cucchiari di capperi
olio extravergine d'oliva
il succo di 1/2 limone.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una ciotola i macinati, la mortadella, il parmigiano, le uova e la farina, salare, pepare ed impastare bene il tutto.



- 2 Stendere un telo di lino pulito e distribuirvi sopra il composto di carne, arrotolarlo e chiudere le estremità con spago da cucina.

Porre il "salame" in una pentola con acqua a bollire e farlo cuocere per circa 1 ora.



- 3 Nel frattempo preparare la salsa.

Tritare le olive con i capperi e poi il tonno; tutto rigorosamente a mano.

Mettere il tutto in una ciotola e aggiungere l'olio extravergine d'oliva e il succo del limone, mescolare bene.



- 4 Una volta cotto il polpettone, scolarlo e farlo raffreddare completamente, srotolarlo dalla garze ed affettarlo il più sottile possibile.



- 5 Alternare le fette di polpettone con la salsa e guarnire con capperi ed eventualmente altri sott'olio.

Se occorre aggiungere ancora un filo d'olio.

Coprire con la pellicola e lasciare riposare fino al giorno dopo in frigorifero.



6 Servire a temperatura ambiente.



