

# Polpettone con cuore di scamorza

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Il polpettone con cuore di scamorza affumicata è un secondo piatto ottimo da gustare sia caldo che freddo.

Gli svariati ingredienti da impiegare e la lunga cottura non devono scoraggiarvi perché il risultato sarà molto appagante! Servite il polpettone tagliandolo a fette e cospargendolo con la salsa ottenuta dal proprio fondo di cottura.

Il polpettone è un'ottima pietanza da portarsi dietro per un picnic: una volta cotto potete trasportarlo intero e tagliarlo al momento di consumarlo: è buonissimo anche freddo!



### per l'impasto del polpettone

» <b>Aglio</b> 1 spicchio	» <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 120 gr
» <b>Carne di suino</b> (o bovino) tritata 600 gr	» <b>Pecorino</b> romano grattugiato 100 gr
» <b>Farina</b> 3 cucchiaini	» <b>Pepe</b> macinato q.b.
» <b>Maggiorana</b> fresca tritata 2 rametti	» <b>Prezzemolo</b> tritato 1 ciuffo
» <b>Mortadella</b> in un unico pezzo 220 gr	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Noce moscata</b> grattugiata 2 pizzichi	» <b>Scamorza (provola)</b> affumicata 100 gr
» <b>Pane</b> mollica di pagnotta rafferma 200 gr	» <b>Uova</b> 4 medio- piccole
» <b>Pangrattato</b> 2 cucchiaini	

### per accompagnare

» <b>Brodo</b> di carne q.b.	» <b>Cipolle</b> 1	» <b>Olio di oliva</b> 4 cucchiaini	» <b>Vino</b> rosso 1/2 bicchiere
» <b>Carote</b> 1	» <b>Funghi</b> Champignon 4-5	» <b>Sedano</b> 2 coste	

## Preparazione



Tritate la mortadella (1) ed unitele, in una ciotola capiente, alla carne trita (2). Aggiungete la mollica di pane rafferma

Tritate la mortadella (1) ed unitera, in una ciotola capiente, alla carne trita (2). Aggiungete la mollica di pane raffermo, precedentemente ammollata, strizzata per bene e sbriciolata, parmigiano e pecorino grattugiati, uova, pangrattato, uno spicchio di aglio schiacciato, sale, pepe, noce moscata, prezzemolo e maggiorana tritati (3).



Impastate bene gli ingredienti fra loro ottenendo un composto omogeneo (4). Tagliate la scamorza a listerelle (5), poi spolverizzate un piano di lavoro con 3-4 cucchiari di farina, appoggiateci sopra l'impasto e formate una conca al centro (6),



nella quale posizionerete la provola affumicata tagliata a listerelle (7). Richiudete l'impasto conferendogli una forma oblunga (8). Cospargete il polpettone con la farina picchiettandola su tutta la superficie (9) per farla aderire e assorbire bene (10).



In un tegame antiaderente ponete l'olio di oliva, unite il polpettone (11) e fatelo rosolare a fuoco dolce su tutti i suoi lati, aiutandovi a girarlo con un paio di palette di legno o di materiale antiaderente (12).



Una volta rosolato su tutti i lati, (13) aggiungete nel tegame una carota sbucciata e tagliata a metà per il senso della lunghezza, il sedano, i funghi e la cipolla tagliata a metà (14). Lasciate cuocere per qualche minuto tutto assieme (15) ,



poi aggiungete il vino rosso (16) e quando sarà evaporato, un paio di mestoli di brodo (17) (o acqua calda); coprite il polpettone con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce per un totale di 50 minuti, rigirando il polpettone con delicatezza ogni 10 minuti e aggiungendo di tanto in tanto del brodo fino a cottura avvenuta. Servite il polpettone affettandolo (18) e cospargendolo con il fondo di cottura ottenuto frullando e passando al setaccio le verdure cotte assieme alla carne.

### Consiglio

Le verdure poste a cuocere con il polpettone servono, oltre ad insaporire la preparazione stessa, a colmare i vuoti attorno alla carne e a far sì, quindi, che l'olio non bruci. Se vi avanza del polpettone, ponetelo in frigorifero dentro ad un contenitore di vetro con il tappo: il giorno dopo sarà ancora più buono!

Volendo, potete variare il ripieno del polpettone, facendolo con della verdura già cotta (a vostra scelta), con prosciutto e formaggio affettato, uova sode, ecc.

