

# Polpettone

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

|                         |                      |                        |
|-------------------------|----------------------|------------------------|
| Preparazione:<br>30 min | Cottura:<br>90 min   | Dosi per:<br>6 persone |
| Costo:<br>Basso         | Difficoltà:<br>Bassa |                        |

Di solito quando si pensa al polpettone, viene in mente la classica ricetta della nonna, ricca e succulenta, una delizia per tutta la famiglia. In questa versione che vi proponiamo oggi il ricco impasto a base di carne trita e formaggio è avvolto in tenere fettine di vitello, legato come fosse un arrosto. A insaporire ulteriormente questo polpettone un trito di erbe aromatiche che viene cosparso su tutta la superficie della carne.

Al momento del taglio sorprenderete tutti!



### Per il ripieno (circa 750 gr)

|  |  |
|--|--|
| <b>» Aglio</b><br>1 spicchio                       | <b>» Pepe</b><br>macinato fresco q.b.      |
| <b>» Carne bovina</b><br>di vitello 250 gr         | <b>» Prezzemolo</b><br>tritato 2 cucchiari |
| <b>» Noce moscata</b><br>1/4 di cucchiaino         | <b>» Sale</b><br>q.b.                      |
| <b>» Pane</b><br>mollica 100 gr                    | <b>» Salsiccia</b><br>150 gr               |
| <b>» Parmigiano Reggiano</b><br>grattugiato 100 gr | <b>» Uova</b><br>medie 2                   |

### Per rivestire

|  |
|--|
| <b>» Aglio</b><br>1 spicchio                                   |
| <b>» Carne bovina</b><br>3 fette di vitello da 450 gr in tutto |
| <b>» Rosmarino</b><br>2 rametti                                |
| <b>» Salvia</b><br>6 foglie                                    |
| <b>» Timo</b><br>2 rametti                                     |

### Per la cottura

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| <b>» Brodo</b><br>di carne 250 ml | <b>» Olio di oliva</b><br>4 cucchiari |
| <b>» Burro</b><br>30 gr           | <b>» Pepe</b><br>macinato q.b.        |
| <b>» Sale</b><br>q.b.             |                                       |

## Preparazione



Per preparare il polpettone, mettete in una ciotola capiente la carne trita, la salsiccia privata della pelle e sbriciolata, la mollica di pane ridotta in fini briciole, le due uova, l'aglio schiacciato, il sale, il pepe, la noce moscata in polvere e il prezzemolo tritato (1); impastate il tutto con le mani per circa 10 minuti amalgamando bene gli ingredienti. Con il composto ottenuto realizzate un cilindro della lunghezza di circa 20 cm (2). Su un tagliere battete le fettine di carne con cui rivestirete la carne.



Disponete tutte le fettine sul tagliere e adagiate al centro il polpettone (4). Avvolgetelo per bene (5-6)



poi legatelo con lo spago da cucina (7) (non sai come fare? Guarda la scuola di cucina [cliccando qui](#)).

Tritate l'aglio finemente assieme agli aghi di rosmarino e alle foglie di timo e unite il sale e il pepe (8); con questi ingredienti cospargete interamente il polpettone facendoli aderire per bene (9).



In un tegame fate fondere il burro assieme all'olio, poi rosolate a fuoco dolce il polpettone su tutti i suoi lati,



unite uno o due mestoli di brodo di carne (13), coprite il tegame con un coperchio (14) e lasciate cuocere a fuoco basso per almeno un'ora. Durante la cottura girate spesso il polpettone e, se servisse, aggiungete altro brodo; dopo un'ora bucate il polpettone con uno stecchino: se fuoriuscirà del liquido rosa lasciate cuocere ancora per 10-15 minuti, se invece il liquido sarà trasparente spegnete il fuoco, perché il polpettone è cotto a puntino. Lasciate riposare il polpettone al caldo per 15 minuti e nel frattempo preparate la salsetta di accompagnamento, unendo un cucchiaio di farina setacciata al fondo di cottura e mescolando a fuoco dolce fino all'addensamento. Se il sughetto è scarso aggiungete un mestolo di brodo e poi una volta addensato, aggiustate di sale. Se desiderate una salsa molto vellutata passate il sughetto al setaccio. Eliminate lo spago dal polpettone, tagliatelo a fette che cospargerete con il sughetto precedentemente ottenuto.