

Polpettone di carne



Dopo una settimana ricca di primi piatti gustosi e invitanti oggi Frasinucina vi propone un secondo classico della cucina italiana, il polpettone di carne, ripieno di prosciutto cotto e formaggio.

La particolarità di questa ricetta è la cottura, che viene fatta in padella con acqua e vino, in modo che la carne possa cuocere lentamente e rimanere morbida.

Un secondo adatto a grandi e piccini!

Ingredienti per 4 polpettoni

1,3 kg di carne di manzo macinata

100 g di pane raffermo

250 g di prosciutto cotto

8 sottilette

pangrattato

sale

per la cottura

1 cipolla

rosmarino

olio

400 ml di acqua

100 ml di vino bianco

Per prima cosa mettere il pane raffermo in una scodella e coprirlo di acqua. Lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

In una ciotola capiente versare la carne, aggiungere il sale,

il pane strizzato ed amalgamare bene.



Abbiamo preferito non arricchire la carne con altri ingredienti e vi garantiamo che il risultato è ugualmente gustoso.

In alternativa potete aggiungere un uovo, del parmigiano e del prezzemolo tritato.

Dividere la carne in 4 parti uguali. Appiattare ogni porzione su un tagliere e mettere al centro due fettine di prosciutto cotto e due sottilette. Arrotolare il polpettone e passarlo nel pangrattato.



Con le dosi indicate si ottengono 4 polpettoni, sufficienti per 6/8 persone. Si possono congelare interi prima della cottura e cuocere al momento del bisogno.

In una padella capiente, rosolare la cipolla precedentemente tagliata a fettine sottili con un filo d'olio, aggiungere due polpettoni, il rosmarino, l'acqua e il vino bianco.

Cuocere a fuoco lento per circa un'ora; dopo circa

mezz'ora girarli per cuocere l'altro lato.



Quando l'acqua di cottura è quasi asciutta e rimane sul fondo una crema, il polpettone è pronto. Lasciarlo raffreddare e poi tagliarlo a fette non troppo sottili. Prima di servire scaldare le fette nella padella di cottura in modo che si ammorbidiscano con il condimento.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)