

Come fare il polpettone in crosta

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Giuseppe Ricci](#) in 11/10/2009



Un buon secondo piatto ottimo accompagnato con verdure cotte al forno o farlo contornato di patate che cuoceranno nel forno assieme al polpettone … Da fare quando si hanno ospiti perchè tagliato a fette e servito in un piatto di portata fa una bella figura.



Istruzioni

->

1 Ingredienti :

->

2 1 rotolo di pastasfoglia (uso quella rotonda arrotolata , ma non quella surgelata) 400 gr carne macinata 3 uova +1 per colorare la sfoglia 50 grammi formaggio grattugiato 50 grammi pane grattugiato 1/2 cipolla 2 spicchi di aglio Prezzemolo Sale Pepe

->

3 Soffriggere la mezza cipolla tritata fine fine in un pò di olio , aggiungo la carne così che perde l'acqua , sale e pepe .

->

4 Lasciare raffreddare , intanto tritare il prezzemolo e l'aglio .

->

5 Mettere la carne raffreddata in una terrina aggiungere le uova , il prezzemolo e l'aglio , il formaggio e il pane grattugiati e mescolo bene , assaggiare e aggiustare di sale e pepe se non bastano .

->

6 Srotolare la pastafoglia e mettere sopra l'impasto dandogli una forma di polpettone poi chiudere la sfoglia ai 4 lati e girarla su se stessa (di modo che la parte chiusa resti sotto) mettere in una teglia con un filo di olio e spennellare l'uovo sbattuto .

->

7 Infornare per 1 ora a 180 gradi ….

->

8 Nella ricetta originale ci vogliono anche un pò di olive verdi snocciolate

->

9 Tagliare a fette e servire

->

10 Buon appetito