

POLPETTONE DI CARNE

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da G.P. in 11/10/2009

Il polpettone di carne è una pietanza gradevole e fantasiosa, sicuramente facile da preparare ci consente di preparare in anticipo un secondo che può poi durare anche qualche giorno. Il polpettone fa parte di quelle ricette a base di carni macinate che danno origine alle polpette, agli hamburger senza dimenticare che le carni macinate servono alla preparazione degli insaccati. Si possono macinare e usare tutti i tipi di carne, a seconda della ricetta che si deve preparare. In definitiva il polpettone è facile, comodo e buono.



COSA VI SERVE (dosi per 8-10 persone):

1 Kg. di carne macinata

150 gr. di pane grattugiato o di pane raffermo

300 gr. di latte

6 uova

1,5 kg di spinaci bolliti

100 gr. di parmigiano reggiano grattugiato

100 gr. di fontina tagliata a listarelle

2 fette da 50 gr. di mortadella (100 gr. in tutto)

sale

pepe

noce moscata

una manciata di prezzemolo tritato

due dita di olio extravergine d'oliva

COME SI PROCEDE:

mettete in ammollo del latte il pane raffermo o il pane grattugiato per almeno 30 minuti quindi in una ampia zuppiera mettete la carne, il pane ammollato nel latte, 3 uova, il parmigiano reggiano, l'olio extravergine d'oliva, il prezzemolo, sale e pepe. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido. Se dovesse risultare troppo compatto non esitate ad aggiungere del latte. Mettete in frigorifero per un'ora. Nel frattempo preparate tre uova semi-sode vale a dire a metà tra l'uovo barzotto (4 min. di bollitura) e l'uovo sodo (10 Min. di bollitura), quando saranno pronte, lasciatele raffreddare e quindi sbucciatele cercando di non romperle.

Il trucco per sbucciare bene le uova consiste nel picchiettarle delicatamente su una superficie piana e dura fino ad aver frantumato tutti i lati dell'uovo, quindi sempre delicatamente porre l'uovo sotto il palmo della mano e ruotarlo avanti e indietro come se fosse un mattarello, mantenendo una delicata pressione. Quindi la buccia si staccherà facilmente, sotto l'acqua corrente di un rubinetto. Prendete un foglio di carta da forno larga il doppio della teglia nella quale andrete a cuocere il vostro polpettone. Stendetela sul tavolo della cucina e versatevi sopra il blocco di carne impastata. Date alla carne una forma rettangolare, ponete al centro le due fette di mortadella, le listarelle di Fontina, le tre uova bollite, guarnite con circa 200 grammi di spinaci quindi spolverate con noce moscata.

Cercate di chiudere il polpettone sollevando la carta da forno da un lato e poi dall'altro. Cercate di fare del vostro meglio lavorando la carne come se fosse argilla. Dovete dare forma ad un cilindro di carne all'interno del quale si trova la vostra composizione. Rivestite quindi il polpettone con la carta da forno e fermatela con degli stuzzicadenti. Questa camicia manterrà maggior umidità all'interno dell'impasto per tutta la cottura e impedirà ai grassi sciolti di girovagare per la teglia sfrigolando e sporcando il forno, migliorando d'altra parte la cottura. Infornate a 200 gradi dapprima per 45 minuti nella parte alta del forno e quindi per 45 minuti nella parte bassa del forno. Togliete la camicia di carta da forno liberando i liquidi che raccoglierete con un cucchiaio ed eliminerete (versandoli nel lavandino). Lasciate riposare per almeno un'ora nel forno spento. quindi procedete al taglio con un

coltello affilato e seghettato. L'interno del polpettone, coi suoi ingredienti, mostrerà una piacevole composizione artistica.

Consiglio di servire con contorno di spinaci bolliti.