

Polpettone alle verdure



Ecco qui un polpettone pieno di colori per una tavola più allegra;
è un piatto che riesce sempre e che piace a tutti, in genere.

E può essere un'ottima alternativa a un classico arrosto;
anche quando ci sono ospiti!

E quello che avanza (raramente...) lo si affetta, si aggiunge la salsa e lo si mette in freezer
per la prima emergenza!

Ingredienti:

cipolla, tritata finemente	pz	1
spicchi d'aglio, schiacciati	pz	2
origano e rosmarino, tritati	CT	3
prezzemolo	gr	10
carne trita mista	gr	600
pane raffermo	gr	70
latte	cl	10
uova	pz	2
pangrattato	CT	3
cetriolini sott'aceto	gr	100
carota	pz	1
peperone	pz	1
sale	ct	1
pepe	presa	1
Procedura 1: rete di maiale		QB
Procedura 2: pangrattato	CT	3
Olio EVO		QB
vino bianco	cl	20
marsala	cl	10

Preparazione:

Tagliare a dadolini il pane, metterlo in una ciotola e inumidirlo con il latte.

ATTENZIONE: il pane non deve disfarsi ma solo ammorbidirsi (strizzandolo dopo una ventina di minuti di riposo non dovrebbe uscire molto liquido – se necessario mescolarlo dopo dieci minuti e aggiungere ancora un poco di latte – o toglierlo se è troppo).

Tagliare a dadolini i cetriolini e a striscioline finissime (si può anche usare il robot da cucina, se si ha l'accessorio!) carota e peperone.

Tenerli, per il momento da parte.

Passare cipolla, aglio, erbe e metà carne al tritatutto a lame (vedere foto); amalgamare sempre al tritatutto a lame anche pane strizzato e uova.

In mancanza di questo utensile, bisognerà tritare tutto molto finemente o passare tutto insieme in un tritacarne classico (anche a manovella)... uova escluse, chiaramente!

Mescolare il resto della carne e il composto in una ciotola, impastare bene e aggiungere i cetrioli a dadolini, il pangrattato e le striscioline di carota e peperone.

Eventualmente disporre le striscioline di carota e peperone, fin dove possibile, per il lungo (per ottenere una miglior distribuzione si può appiattare l'impasto sul piano di lavoro e distribuirvi sopra queste verdure).

Dare al polpettone la sua forma allungata, lavorando con le mani e:

* Procedura 1: avvolgerlo nella [rete di maiale](#).

* Procedura 2: in mancanza della rete di maiale dare la forma al polpettone rotolandolo nel pangrattato (quest'ultimo servirà anche a favorire la formazione di una crosticina durante la rosolatura iniziale).

Scaldare l'olio in una padella antiaderente capiente e dotata di un coperchio bombato, in modo da permettere in seguito la cottura completa nello stesso contenitore (altrimenti trasferirlo in una pentola capiente a sufficienza dopo la rosolatura completa in padella), e rosolarlo su tutti i lati a fuoco medio per una decina di minuti.

Aggiungere il vino mescolato al Marsala e portare a ebollizione. Ridurre la temperatura e coprire lasciando cuocere per 30'. Trascorso questo tempo aprire la pentola, girare il polpettone e proseguire la cottura a padellone coperto per altri 30'.

Trasferirlo su un vassoio e tenerlo in caldo mentre si fa restringere in un pentolino il liquido di cottura, aggiungendo eventualmente una [mezza noce di roux](#) per fare addensare la salsa. Affettare il polpettone, disporlo in vassoio e versarvi a filo parte della salsa; il resto può essere messo in una ciotola sul tavolo e ognuno se ne servirà secondo il proprio gusto.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Rete di maiale: in genere un buon macellaio può sempre fornire la rete di maiale, eventualmente ordinandogliela un paio di giorni prima; perlomeno qui da me...
- Arricchire il piatto con della purea di patate fatta in casa (ottima per raccogliere la salsa – per i golosi!) e una guarnizione di verdure a piacimento (carote, fagiolini, cavolfiore...).