

Il polpettone in padella

Se le polpette sono una delle passioni dei vostri nipotini (tutti i bambini le adorano!), provate a proporre loro questa ricetta: un polpettone morbido e succoso, ricco di sapore e da cuocere in padella. È molto più pratico che accendere il forno!

Scegliete della carne macinata di manzo, piuttosto magra ma non magrissima (non polpa macinata, per intenderci) perché altrimenti risulterebbe troppo asciutto. Per realizzarlo, l'ideale sarebbe usare un panino raffermo morbido; se ricorrete al pane grattugiato, aggiungete un po' di latte in più perché ne assorbe molto. Per insaporire il polpettone, poi, potete usare della mortadella tritata o del prosciutto cotto. È possibile anche farcirlo con della scamorza, ma in tal caso è importante chiuderlo bene e procedere con grande delicatezza al momento di girarlo, perché se si rompe il formaggio fuoriesce. Ecco la ricetta.



Ingredienti

- 400 g di carne di manzo tritata
- 2 uova
- 1 panino raffermo bagnato nel latte e sbriciolato
- 1 cucchiaio di parmigiano reggiano tritato
- 80 g di mortadella o di prosciutto cotto tritati
- Sale
- Un pizzico di noce moscata
- Prezzemolo
- Olio extravergine di oliva
- Mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di dado granulare
- 1 cucchiaio raso di farina

Come si fa

- Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti e impastateli con le mani per amalgamarli bene. Se l'impasto risulta troppo duro, aggiungete un po' di latte, ma badate a non eccedere perché altrimenti il polpettone rischia di rompersi.
- Trasferite quindi l'impasto su un foglio di carta da forno leggermente unta e dategli una forma rettangolare.
- In una padella antiaderente abbastanza capiente da contenere l'intero polpettone versate tre cucchiai di olio extravergine e, quando è caldo, adagiateci con delicatezza il polpettone per evitare di romperlo.
- A fiamma media, fatelo rosolare da un lato. Quindi, sempre con delicatezza e con l'aiuto di una spatola, giratelo finché la superficie non sarà dorata.

- A questo punto irroratelo con il vino, alzate la fiamma e fatelo sfumare.
- Quando il vino sarà evaporato, sciogliete il dado granulare in mezzo bicchiere di acqua tiepida e versatelo nella padella. Abbassate la fiamma, coprire e fate cuocere per circa 30 minuti.
- Alla fine, estraete il polpettone dalla padella e versate nel sughetto che si sarà formato la farina a pioggia, badando a non far formare grumi, facendo cuocere ancora qualche minuto, in modo da far addensare il sughetto.
- Servite il polpettone caldo, tagliato a fette e coperto con il suo sugo.