

SECONDI DI CARNE

Polpettone al cognac

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Polpa di maiale tritata con la ricotta	30 g
Uovo	1
Formaggio parmigiano grattugiato	2 cucchiaini
Cognac	5 cucchiaini
Burro	
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Impastare la polpa di maiale tritata con la ricotta, un uovo, due cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato un po' di sale, pepe e noce moscata (abbastanza perché se ne senta il sapore).
- 2 Legate molto bene questi ingredienti, quindi date al composto la forma di un polpettone. Spruzzatelo di cognac e mettetelo in un tegame in cui avrete precedentemente fatto rosolare il burro.
- 3 Rigirate ogni tanto facendo ben attenzione che non si attacchi al fondo del tegame e spruzzate, durante la cottura, dell'altro cognac, un liquore che si amalgama molto bene con la ricotta e con la carne di maiale.
- 4 Questo polpettone può anche essere utilizzato come piatto forte per un sostanzioso pic-nic di montagna.