

SECONDI DI CARNE

Polpettone alla napoletana

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Carne tritata	500 g
Pane raffermo	250 g
Uova	4
Aglione	2 spicchi
Prezzemolo	abbondante
Formaggio parmigiano (o formaggio pecorino)	50 g
Salame (o prosciutto)	50 g
Uova sode	3
Formaggio provolone	100 g
Sugna	50 g
Pomodoro fresco	500 g
Concentrato di pomodoro	50 g
Cipolla	1
Basilico	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Fate l'impasto di carne come per le polpette, lavorandolo bene in modo che non restino grumi di pane. Tagliate la provola ed i salumi a bastoncini, le uova sode a spicchi.
- 2 Bagnate il piano di lavoro o oliatelo leggermente e disponetevi una giusta quantità di impasto (circa 1/3 della dose) in forma ovale.
- 3 Al centro per il lungo metterete l'imbottitura, facendo in modo che gli spicchi di uova sode abbiano da un lato il salame e dall'altro il formaggio.
- 4 Chiudete poi il polpettone che assumerà la forma di una mortadellina e mettetelo a friggere in una padella di frittura.

- 5 Potreste infarinare il polpettone prima di friggerlo o passarlo nel bianco d'uovo sbattuto, ma non è necessario.
- 6 Quando girate il polpettone nella padella fate attenzione a non romperlo; basterà che si rosoli bene all'esterno perché poi finirà di cuocere nel sugo di pomodoro, ma è opportuno, comunque, che il fuoco non sia troppo vivace.
- 7 Avrete preparato intanto una salsa di pomodoro molto fresca con sugna, cipolla e basilico.
- 8 Quando i polpettoni avranno una bella crosta dorata metteteli in una teglia pressappoco della loro altezza, copriteli di salsa e lasciateli insaporire coperti per una buona mezz'ora, di più e non di meno. Poco prima di spegnere, aggiungete altro basilico fresco.