

SECONDI DI CARNE

Polpettone ripieno

DOSI

6 persone

COTTURA

45 min

Ingredienti per 6 persone

Pepe

Sale

Burro	1 cucchiaio
-------	-------------

Brodo	1 cucchiaio
-------	-------------

Olio d'oliva	5 cucchiari
--------------	-------------

Timo

Succo di limone

Albumi d'uovo	5
---------------	---

Tuorli d'uovo	4
---------------	---

Cipolla piccola	1
-----------------	---

Formaggio parmigiano	5 cucchiari
----------------------	-------------

Riso	2 cucchiari
------	-------------

Biete	100 g
-------	-------

Salsiccia	200 g
-----------	-------

Polpa di vitello	600 g
------------------	-------

Preparazione

- 1 La polpa di vitello deve essere macinata e il riso già lessato. Pulite e lavate più volte le biete. Eliminate il gambo e scottate solamente le foglie verdi in acqua bollente salata per pochi secondi.
- 2 Scolatele, asciugatele con carta assorbente e tritatele finemente. Mondate e tritate la cipolla. In una padella scaldate un cucchiaio di olio e un cucchiaio di brodo e fatevi stufare la cipolla tritata per cinque minuti.
- 3 Lessate per cinque minuti tre uova. Scolatele e passatele subito sotto l'acqua fredda corrente per arrestare la cottura: i tuorli devono rimanere morbidi.
- 4 Scaldate il forno a 200 gradi. Togliete il budello alla salsiccia e sbriciolatela.

- 5 In una terrina mettete la carne di vitello, la salsiccia, il riso, tre cucchiaini di parmigiano, la cipolla, il timo, l'uovo rimanente, l'albume, sale e pepe.
- 6 Mescolate accuratamente per amalgamare tutti gli ingredienti. Ungete un foglio di carta da forno con l'olio. Trasferite il composto di carne sul foglio di carta.
- 7 Appoggiatevi sopra un foglio di pellicola e con il mattarello stendete il composto in uno spessore di 2 cm dandogli una forma rettangolare. Eliminate la pellicola.
- 8 Distribuite sul rettangolo di carne uno strato di biete, spolverizzatele con il parmigiano grattugiato rimanente e allineate le uova sode al centro, nel senso della lunghezza.
- 9 Aiutandovi con la carta da forno, arrotolate la carne, spennellatela di olio e profumatela con due rametti di timo. Avvolgete completamente la carne nella carta da forno e legatela con filo da cucina.
- 10 Mettete il polpettone in una pirofila e infornate. Lasciate cuocere per venti minuti, poi abbassate la temperatura a 180 gradi e proseguite la cottura per altri trenta minuti.
- 11 Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete il polpettone dal forno e lasciatelo riposare per qualche minuto, quindi aprite la carta solo da una parte e, tenendo l'involucro inclinato fate uscire il sugo di cottura.
- 12 Raccoglietelo in un padellino. Richiudete il pacchetto del polpettone. Fate staccare su fuoco basso il fondo di cottura contenuto nella pirofila diluendolo con qualche cucchiainata di acqua e unitelo poi al sughetto nel padellino.
- 13 Portate il sugo a ebollizione e lasciatelo ridurre leggermente, poi incorporate un cucchiaio di burro e sbattetelo con una forchetta. Profumate quindi con un pizzico di timo tritato e con qualche goccia di succo di limone.
- 14 Eliminate la carta dal polpettone, affettatelo e disponete le fette su un piatto da portata leggermente sovrapposte.
- 15 Irrorate con il sughino e servite con un contorno di patate novelle cotte al forno con qualche fogliolina di salvia fresca. Vino consigliato: Chianti.