Pomì
O Così. O Pomì.

Cottage Pie senza glutine



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Alloro: 2 foglie
- Brodo di carne: 200 ml
- Burro: 50 gr
- Carote: 4
- Cipolla rossa: 1
- Concentrato di pomodoro: 1 cucchiaio
- Latte intero: 200 ml
- Macinato di manzo: 1 kg
- Noce moscata: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Parmigiano reggiano grattato: 4 cucchiai
- Patate: 800 gr
- Rosmarino: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Scamorza affumicata: 60 gr
- Vino rosso: 200 ml

Preparazione

Copri di olio extra vergine di oliva il fondo di una pentola capiente.
Aggiungi la cipolla affettata sottile e falla stufare a fuoco basso per una decina di minuti, mescolandola spesso, finché non si ammorbidisce. Aggiungi la carne macinata e falla rosolare a fuoco medio per circa 15 minuti. Gratta il fondo della pentola con un mestolo di legno, in modo che la carne si cuocia bene e tutto il liquido di cottura venga assorbito.
Sfuma la carne con il vino rosso e fallo evaporare. Aggiungi a questo punto le carote tagliate a rondelle, l'alloro e il rosmarino. Dai una bella mescolata, poi versa la **polpa fine Pomì**, il brodo e il concentrato di pomodoro. Regola di sale.

Fai sobbollire il sugo di carne e carote a fuoco medio basso, coperto, per circa 45 minuti.
Nel frattempo lessa le patate con la buccia. Quando sono tanto morbide da poter essere trapassare con un coltello che oppongano resistenza scolale, sbucciale con attenzione e schiacciale finché sono calde, altrimenti il purè sarà pieno di grumi.
Metti le patate schiacciate in un pentolino, aggiungi il burro e fallo sciogliere sempre mescolando a fuoco medio-basso. Quando io burro si è sciolto versa poso a poco il latte e mescola perché venga assorbito dal purè. Alla fine aggiungi il parmigiano grattato, la scamorza a cubetti e un pizzico di noce moscata grattata. Regola di sale ma non esagerare, il parmigiano aggiungerà già molto sapore.

Scalda il forno a 180°C, versa il sugo di carne in due teglie circolari da circa 20 cm di diametro e poi ricoprile con il purè andando a sigillare tutti i bordi. Puoi disegnare qualche motivo sul purè usando una forchetta, o anche usare una sac-a-poche per ricoprire le teglie con il purè per una decorazione più elegante.
Aggiungi qualche fiocchetto di burro in superficie e spolvera con un cucchiaio di parmigiano grattato, poi inforna in forno caldo per circa 30 - 35 minuti, finché non sarà dorato in superficie.
Servila tiepida.
Puoi prepararla in anticipo e scaldarla prima di mangiarla, guadagna di gusto come una lasagna. Puoi anche congelarne una teglia da tenere pronta per ospiti improvvisi.

For this recipe we used:

Polpa Fine 800 gr

