

# Pomì

O Così. O Pomì.

## Cottage Pie senza glutine



**Tempo di preparazione:** 60 min

**Difficoltà:** Difficile

### Ingredienti

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

### For this recipe we used:

Polpa Fine 800 gr



### 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 trapassate con un coltello che oppongono 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 il burro si è sciolto versa poco 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 ricopri 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 cucchiaino 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.