Polpettone senza glutine con patate



Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio tritato finemente: 1 spicchio
- Macinato misto (manzo e maiale): 400 g
- Pancetta fresca: 10 fette
- Parmigiano grattato: 2 cucchiai
- Patate lesse: 150 g
- Uovo: 1
- Vino bianco: 1/2 bicchiere

Preparazione

Impasta la carne macinata con le patate lesse schiacciate, il parmigiano grattato, l'aglio tritato finemente e un uovo sbattuto. Regola di sale.

Compatta la carne con le mani e dagli la forma del polpettone.

Su un foglio di carta da forno stendi le fette di pancetta, allineandone una accanto all'altra. Lasciane da parte due o tre. Posiziona il polpettone nel mezzo alla pancetta e avvolgilo completamente. Usa le fette di pancetta messa da parte per chiuderlo anche alle estremità. Compattalo bene.

Scalda qualche cucchiaio di olio in una pentola dal fondo spesso e fai rosolare il polpettone, girandolo su ogni lato per una ventina di minuti, finché la pancetta non è completamente dorata.

A questo punto sfuma il polpettone con vino bianco, e fallo ritirare del tutto.

Aggiungi il **pomodoro a cubetti Pomì** e continua la cottura a fuoco basso, coperto, per una trentina di minuti, controllando in tanto in tanto per evitare che si asciughi troppo o che si attacchi sul fondo. Nel caso in cui mancasse un po' di liquido, aggiungi un po' di acqua calda.

Lascia raffreddare il polpettone prima di tagliarlo, così avrai fette compatte e perfette. Per servirlo scaldalo leggermente in pentola, o scalda soltanto il pomodoro.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 g

