Pomì
O Così. O Pomì.

Polpettone farcito



Tempo di preparazione: 75 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Carne macinata di bovino: 400 gr
- Farina: 2 cucchiai
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Pane raffermo: 80 gr
- Parmigiano: 30 gr
- Salsiccia di prosciutto: 100 gr
- Tuorlo: 1
- Uovo: 1

Ripieno

- Broccoli siciliani: 200 gr
- Formaggio a fette (provola dolce): 60-80 gr
- Latte: 2 cucchiai per la farcitura
- Uova: 2 per la frittata

Preparazione

Ammollate il pane nell’acqua e lasciatelo ammorbidire.

Dividete il broccolo in cimette e sbollentatele 5 minuti in acqua salata.

Rompete due uova in una ciotola, aggiungete 2 cucchiai di latte, sale e pepe e sbattete bene.

Versate il composto di uova in padella e ricavate una frittata sottile.

In una ciotola mettete i due tipi di carne, un uovo e un tuorlo, sale, pepe, formaggio grattugiato, il pane ben strizzato e lavorate fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Dividete l’impasto in due, stendete la prima metà su un foglio di carta da forno, adagiate metà frittata, una parte del formaggio a fette e una parte di broccoli. Con l’aiuto della carta da forno arrotolate bene cercando di richiudere bene il ripieno. Compattate e procedete anche con gli altri ingredienti.

Infarinate i due polpettoni.

Prendete una padella antiaderente, versate un po’ di olio e mettete sul fuoco. Non appena l’olio sarà caldo adagiate i polpettoni e rosolateli delicatamente da tutte le parti. Una volta che si sarà formata una bella crosticina aggiungete uno spicchio di aglio e la passata di pomodoro **Passata Classica**.

Proseguite la cottura per circa 30 minuti, allungando all’occorrenza con un po’ di acqua, e aggiustate di sale e pepe prima di servire.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

