

Ricetta - Polpettone in salsa al pepe

Cucina di Stagione

/ 28.11.2016

Ingredienti per 4 persone: 10 g di porcini secchi · 1 cipolla · 2 cucchiai d'olio di girasole · 600 g di carne macinata di manzo · 100 g d'impasto di vitello · 1 uovo · 1 cucchiaino di senape dolce · 1 cucchiaino di sale · 1 cucchiaino di pepe di Caienna · 1 mazzetto di prezzemolo · 2 rametti di rosmarino · 1,5 dl di sidro di mele o sherry · 1 dl di fondo bruno · 2 cucchiai di pepe verde in grani in vasetto · 1 cucchiaio di burro · 1 cucchiaio d'amido di mais · 2 dl di panna · sale · succo di limone per insaporire.

1. Ammollate i funghi in acqua fredda per 10 minuti. Scolateli, sciacquateli e strizzateli bene. Tritate i funghi e la cipolla e rosolateli nell'olio.

2. Scaldate il forno a 170 C. Mescolate i funghi con la carne macinata, l'impasto di vitello, l'uovo e la senape. Salate e pepate. Incorporate le erbe tritate. Formate un polpettone e accomodatelo in una teglia da forno. Cuocete al centro del forno per circa 50 minuti. Dopo 30 minuti unite il fondo e il sidro. Alla fine filtrate il fondo e raccoglietelo. Tenete il polpettone in caldo.

3. Per la salsa, sciacquate il pepe. Soffriggetelo nel burro. Unite il fondo di cottura. Mescolate l'amido con poca panna. Incorporate la panna restante al fondo e fate sobbollire per 10 minuti. Legate la salsa aggiungendo l'amido. Fatela sobbollire per alcuni minuti. Condite con sale e succo di limone. Affettate il polpettone e servitelo con la salsa. Accompagnate con un risotto.

Preparazione: circa 45 minuti + cottura in forno circa 50 minuti.

Per persona: circa 41 g di proteine, 42 g di grassi, 8 g di carboidrati, 2350 kJ/560 kcal.