Polpettone di carne

PROCEDIMENTO

Tritare tutti gli ingredienti: carne, prosciutto, edamer, pane bagnato nel latte, metà sedano, basilico lavato.

Impastare a mano il tutto con il parmigiano grattugiato.

Formare il polpettone da circa 1 kg, metterlo nella teglia con olio e cuocere in forno a 170°C per 30 minuti (partire a forno freddo), aggiungere il vino, cuocere a 180°C per 30 minuti. Tagliare.

Preparare la salsa: tagliare le carote, cipolla e sedano a pezzettoni, sfumare col vino, aggiungere il sale, frullare. aggiungere il sugo di cottura e mettere calda sopra le fette.

INGREDIENTI

(a persona)

- carne di vitellone 45 g
- formaggio edamer 9 g
- prosciutto crudo di Parma 3 g
- pane 15 g
- latte 15 g
- basilico 0,7 g
- sedano 20 g
- formaggio parmigiano 5 g
- uova 14 g
- olio extra vergine di oliva 5 g
- cipolle 10 g
- carote 10 g
- vino bianco 5 g
- sale qb