



POLPETTONE AL FORNO CON VERDURE

Scalda il forno a 180°. In una ciotola riunisci la carne, il pane ammollato nel latte intiepidito e poi strizzato, l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo, l'aglio tritato, un cucchiaino di sale.

Mescola fino ad ottenere un composto omogeneo, poi forma un cilindro piuttosto grosso. Irrora con olio d'oliva una pirofila adatta a stare sia sul fuoco che in forno. Mettici la carne e copri lo strato superiore con fettine di pancetta, sovrapponendole tra loro e ripiegandole un po' sotto.

Distribuisce le verdure tagliate a pezzettoni tutto intorno alla carne. Inserisci salvia, rosmarino e spicchi d'aglio sotto le verdure. Condisci con olio e sale. Inforna per circa un'ora e un quarto.

Ogni tanto rigira le verdure. estrai la carne dal forno, e spegni il forno.

Metti carne e verdure su un piatto di portata e copri tutto per tenere in caldo. metti la pirofila sul fuoco. Con una spatola stacca dal fondo eventuali resti di carne e verdure attaccati, aggiungi la farina e poi il vino, aggiungi anche 250ml di acqua.

Fai addensare fino a che non si forma una salsa un po' densa. Condisci la carne e servi.

Ingredienti:

80 gr di pane bianco privato della crosta
125ml di latte
2 carote grandi pelate
2 zucchine grandi mondare
1 patata grande pelata
1 peperone rosso
500gr di carne trita di manzo magra
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
1 spicchio d'aglio tritato finemente
1 cucchiaio colmo di parmigiano gratt.
1 uovo leggermente sbattuto
4 cucchiaini di olio d'oliva
100gr di pancetta a fette sottili
2 rametti di salvia
2 rametti piccoli di rosmarino
2 spicchi d'aglio con la buccia
1 cucchiaio di farina
125ml di vino bianco

Ricetta tratta da "Ricordi in cucine - Le ricette di una vita" di Tessa Kiros