

POLPETTONE

Ricetta tedesca



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 4-6 persone

- 1 cipolla tagliata in 4 - 2 spicchi d'aglio tagliati in 4 - 100 g di pancetta - 1 mazzo di prezzemolo - 200 g di vitello - 600 g di carne di manzo trita - 1 uovo - 2 cucchiai di panna liquida - 2 cucchiai di senape - 1 cucchiaio di paprika dolce in polvere - 20 g di burro - Sale e pepe - SALSА: - 150 ml ml di vino bianco - 150 ml ml di brodo di carne - 100 ml ml di panna liquida

1. Tritare le cipolle e gli spicchi d'aglio nella bacinella trasparente con il programma ROBOT 20 secondi.
2. Aggiungere la pancetta e il prezzemolo. Riavviare il programma ROBOT 20 secondi.
3. Aggiungere il vitello, la carne trita, l'uovo, 2 cucchiai di panna liquida, la senape e la paprika. Salare e pepare e riavviare il programma ROBOT 20 secondi.
4. Preriscaldare il forno 200°C. Imburrare uno stampo che vada in forno.
5. Modellare il polpettone e metterlo nello stampo. Farlo cuocere 20 minuti a 200°C su una griglia sulla parte inferiore del forno.
6. Nel frattempo, mescolare il vino bianco, il brodo di carne e la panna liquida. Far cuocere il polpettone 30 minuti in più versando sopra regolarmente un po' di salsa.
7. Tagliare a fette il polpettone e servirlo accompagnato con la salsa.

