



Stufato cremoso di patate con il miglior polpettone

Tempo totale:
circa 2 ore

Piatto:
pranzo

Porzioni:
6 – 8 porzioni

Ingredienti:

Per il polpettone:

500 g di carne di maiale macinata
500 g di carne di manzo macinata
250 g di pancetta inglese (fette)
2 panini
0,5 dcl di latte
8 uova
4 spicchi d'aglio
1 cipolla
1 CS di maggiorana
1 CS di sale
1 cc di foglie fresche di timo
pepe nero (a piacere)

Per il contorno:

1 kg di patate
250 ml di panna da cucina
3 foglie d'alloro
6 grani di pepe nero
6 grani di pimento
6 grani di pepe rosa
2 cc di sale
2 CS di farina
1 CS di aceto

Per decorare:

Una manciata di aneto tritato

Procedimento:

1. Preparazione del polpettone:

Fate bollire 5 uova (8 minuti in acqua bollente), lasciatele raffreddare e sgusciatele. Preriscaldate il forno a 185 °C. Tagliate i panini a cubetti, bagnateli con il latte e lasciateli da parte.

In una ciotola mescolate la carne macinata, l'aglio, la cipolla, le spezie, le erbe, 2 uova, 1 tuorlo e i panini ammorbiditi. Lavorate bene l'impasto. Disponete la pancetta su un tagliere, spalmate il composto di carne, aggiungete le uova e arrotolate. Spennellate con l'albume sbattuto e cuocete per 50–55 minuti.

2. Preparazione del contorno:

Tagliate le patate a cubetti, copritele con acqua (1–1,2 L) e aggiungete alloro, sale e spezie. Cuocete finché non saranno quasi tenere.

Aggiungete la panna e portate a ebollizione. Mescolate bene acqua e farina, versate nella pentola e fate addensare. Togliete dal fuoco, aggiungete aceto e aneto tritato.

Servite il contorno con il polpettone tagliato a fette e decorate con aneto fresco.