



RICETTARIO
SECONDI PIATTI
MOLLICHEDIZUCCHERO

POLPETTONE SAVORITO



POLPETTONE SAVORITO



INGREDIENTI:

- 300 gr di macinato misto vitello e maiale
- 50 gr di mortadella
- 1 uovo
- 2 fette di pancarrè
- Sale, pepe, prezzemolo
- 100 gr di prosciutto cotto
- 1 uovo per fare una frittatina veloce
- 200 gr di mozzarella **per la cottura**
- mezzo bicchiere di olio
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiari di salsa di pomodoro

Per iniziare metto in una ciotola il macinato insieme all'uovo, al pangrattato, al pane bagnato e strizzato ed alla mortadella tritata velocemente nel mixer. Amalgamo accuratamente tutto e poi regolo di sale e di pepe.

Lascio riposare il composto in frigo qualche minuto e nel frattempo preparo una frittatina veloce sbattendo un uovo con un po' di sale e mettendolo a cuocere in una padella antiaderente per qualche istante, giusto il tempo di farlo rapprendere.

Stendo la carne macinata tra due fogli di carta forno, mi risulta più comodo per non sporcare troppo in giro e do una forma rettangolare al composto di carne.

Lo ricopro prima con la frittata, poi con il cotto ed infine con la mozzarella per circa 3/4 della sua superficie e poi lo arrotolo sigillando bene i bordi e facendo sì che la parte della chiusura capiti sotto (in questo modo sono sicura che non si apre in cottura).

Lo avvolgo in delle fette di speck o pancetta, lo spennello con l'emulsione di olio, vino e salsa (quella che avanza la verso intorno al polpettone)

e lo inforno a 200° fino a coloritura

(per circa 35 minuti).



ROTOLO DI PATATE FARCITO



INGREDIENTI:

per il rotolo

- 1 kg di patate
- 1 uovo
- 80 gr parmigiano grattugiato
- q.b. sale
- 20 gr di burro
- 50 gr di pecorino grattugiato (o altro formaggio)

per la farcitura

- 100 gr di scamorza affumicata a fette
- 100 gr prosciutto cotto
- 50 gr di emmenthal a fette

Bollire le patate in abbondante acqua salata, quando saranno cotte scolarle e passarle al passapatate. Condire con i formaggi grattugiati, il burro ed il sale. Impastare e solo ad impasto intiepidito aggiungere l'uovo. Una volta formato l'impasto lo stendiamo tra due fogli di carta forno ben unti, gli diamo forma rettangolare e poi lo farciamo prima con la scamorza a fettine, poi con il prosciutto cotto ed infine con l'emmenthal a fettine.

Per richiudere il rotolo di patate farcito ci aiutiamo con il foglio di carta forno, arrotolando poco alla volta ed avendo cura che l'impasto non si rovini, sigilliamo bene i bordi con l'aiuto delle mani ben oliate, poi unghiamo il rotolo e lo cospargiamo di pangrattato.

Per evitare che in cottura perda la forma io adotto questo stratagemma : richiudo il rotolo nella carta forno, lo avvolgo per bene e lo inforno a 200° per circa 30 minuti.

Aspettate che sia raffreddato prima di toglierlo dalla carta forno e di affettarlo



POLPETTE DI RICOTTA E SPECK



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per le polpette

- 250 gr ricotta mista
- 2 uova
- 3 cucchiai abbondanti di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di pecorino grattugiato
- una spolverata di noce moscata
- prezzemolo grattugiato

pangrattato

per la salsa di pomodoro

- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- mezza cipolla grattugiata
- 1 bottiglia di salsa di pomodoro (io ho usato la passata rustica)
- q.b. sale

- poco sale e pepe nero
- 20 gr di speck tritato a b

Prendiamo una ciotola capiente, mettiamo ricotta, uova, formaggi grattugiati, noce moscata e prezzemolo ed iniziamo ad impastare con le mani fino ad ottenere un composto abbastanza morbido. Ora prendiamo lo speck e lo aggiungiamo all'impasto di ricotta, continuiamo a mescolare, regoliamo di sale e pepe (se necessario) ed aggiungiamo tanto pangrattato quanto ne serve per ottenere un composto abbastanza sodo che permetta di lavorare le polpette. Ora iniziamo a preparare il sugo, mettiamo a soffriggere olio e cipolla e quando quest'ultima sarà imbiondita aggiungiamo la salsa di pomodoro, lasciamo cuocere a fiamma bassa. Otteniamo delle polpette grandi poco meno di una noce, le rigiriamo nel pangrattato e poi le tuffiamo nel sugo che bolle, facciamo particolare attenzione a girarle perchè potrebbero rompersi, lasciamole cuocere 10 minuti appena e poi possiamo lasciarle riposare.

Servitele calde
(ma non caldissime) e ...
buon appetito!



POLPETTONE MORTADELLA ED ASIAGO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 gr di macinato di bovino
- 1 uovo
- 1 fetta di pancarrè bagnata e strizzata
- poco pangrattato
- prezzemolo tritato q.b.
- 40 gr di parmigiano grat
- 30 gr di pecorino gratt.

- q.b. sale e noce moscata
- per il ripieno**
- 50 gr di mortadella
 - 100 gr di Asiago
- per la cottura**
- mezzo bicchiere di emulsione (acqua, olio, vino bianco in quantità più o meno uguali)
 - olio e pangrattato q.b.

Per prima cosa ho messo il macinato in una ciotola capiente, ho aggiunto l'uovo, il prezzemolo ed i formaggi grattugiati, ho iniziato ad impastare energicamente ed alla fine ho regolato di sale ed aggiunto un po' di noce moscata. Ho steso la carne macinata tra due fogli di carta forno (in questo modo evito di impiasticciarmi troppo e riesco a stenderla uniformemente), poi l'ho farcita prima con uno strato di mortadella, poi l'Asiago a fette ed infine un altro strato di mortadella. Ho arrotolato il polpettone con cura, aiutandomi con la carta forno su cui era steso, ho sigillato i bordi, l'ho oliato in superficie e poi l'ho cosperso di pangrattato. Se non lo dovete cuocere subito potete conservarlo in frigo, coperto con della pellicola per alimenti, altrimenti potete infornarlo in forno statico a 220° per circa 30 minuti o comunque fino a coloritura completa.

Prima di metterlo in forno
l'ho bagnato con mezzo
bicchiere di un'emulsione
fatta con acqua,
vino bianco ed olio.



STRACCETTI DI POLLO POMODORI E FUNGHI



INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 5 fette di petto di pollo tagliato sottile
- 3 cucchiaini abbondanti di farina
- 10 pomodorini ciliegino
- una manciata di funghi secchi (io porcini)
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco
- q.b. sale
- prezzemolo tritato per decorare

Per prima cosa ho preparato gli straccetti: ho tagliato a listerelle le fettine di pollo, le ho messe in un sacchetto per congelare, ho aggiunto la farina , l'ho chiuso per bene ed ho agitato. Quando devo infarinare dei piccoli pezzi di carne preferisco fare sempre così, impiego molto meno tempo ed evito di impiasticciarmi tutta. In una padella antiaderente metto i tre cucchiaini d'olio a scaldare, poi aggiungo gli straccetti di pollo infarinati e li lascio dorare per bene. Quando la carne è dorata, aggiungo i pomodorini tagliati a pezzi ed i funghi messi in ammollo circa 10 minuti prima, strizzati e tagliati a pezzi piccoli. Lascio continuare la cottura, appena i pomodori si ammaccano tiro con il vino bianco, lascio sfumare e regolo di sale.

Prima di servire in tavola gli straccetti pomodorini e funghi

li decoro con un po' di prezzemolo tritato e poi via...

tutti a tavola!



POLLO ALLA VALDOSTANA



POLLO ALLA VALDOSTANA

Mollichedizucchero



INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 4 fette di petto di pollo
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- pochissima farina
- 80 gr taleggio (o il formaggio che preferite)
- 2 fette di prosciutto cotto
- q.b. sale
- pochissimo prezzemolo grattugiato

In una padella larga ho messo l'olio e nel frattempo ho passato le fettine di pollo nella farina, le ho private della farina in eccesso e poi messe a cuocere su fiamma vivace.

Appena saranno colorite salatele appena (tra formaggio e prosciutto cotto il sapore non mancherà), rigiratele e ricopritele con una fetta di prosciutto cotto ed il formaggio.

Abbassate la fiamma, coprite con coperchio e lasciate cuocere ancora qualche minuto, giusto il tempo di far fondere il formaggio. Servite il pollo alla valdostana ancora caldo e filante, magari spolverizzato con un po' di prezzemolo grattugiato e... buona scarpetta!!!



STRACCETTI DI POLLO CON RADICCHIO



INGREDIENTI PER DUE PERSONE:

- 300 gr di petto di pollo a fette
- mezzo cespo di radicchio (erano circa 8 foglie di grandezza media)
- 3 cucchiaini di olio
- mezza cipolla grattugiata
- q.b. sale
- mezzo bicchiere di brodo
- q.b. farina

Prendete le fettine di pollo e con l'aiuto di una forbice da cucina tagliatele in tante piccole striscioline, poi mettetele in un sacchetto per congelare gli alimenti insieme ad un paio di cucchiari di farina e chiudete bene. In un'ampia padella ho messo l'olio e la cipolla su fiamma vivace, ho lasciato soffriggere ed appena la cipolla ha iniziato ad imbiondirsi ho aggiunto il radicchio, precedentemente lavato e tagliato a striscioline. Ho lasciato appassire appena il radicchio, poi ho preso il sacchetto in cui avevo messo la carne e la farina e l'ho agitato energicamente in modo da infarinare in maniera omogenea gli straccetti di pollo. Appena il radicchio si è appassito ho aggiunto gli straccetti di pollo ed ho continuato la cottura mescolando di tanto in tanto, per far sì che cuocessero in maniera omogenea.

Appena gli straccetti di pollo si son coloriti ho regolato di sale e poi ho aggiunto il mezzo bicchiere di brodo, ho fatto restringere e Servito in tavola.



POLPETTONE CON POMODORI SECCHI E BUFALA



INGREDIENTI:

- 400 gr di fesa di tacchino macinata
- 3 cucchiaini colmi di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 uovo
- 1 generosa grattata di noce moscata
- q.b. pepe nero e sale
- q.b. pangrattato
- 5 pomodori secchi sott'olio
- 200 gr di mozzarella di bufala
- 50 gr di prosciutto crudo

Mettiamo la carne in un'ampia ciotola, poi aggiungiamo l'aglio tritato, il parmigiano grattugiato, l'uovo, sale, pepe e noce moscata ed un po' di pangrattato, quanto ne basta per ottenere un composto non troppo bagnato e ben lavorabile, regoliamo di sale. Ora mettiamo la carne tra due fogli di carta forno bagnati e strizzati e con l'aiuto di un mattarello stendiamo in un rettangolo alto poco meno di un centimetro. A parte tagliamo i pomodori secchi in piccoli quadratini e la mozzarella di bufala a tocchetti. Ricopriamo la carne con le fette di crudo, i pomodori secchi e la bufala facendo attenzione a non farcire fino alla fine, lasciamo almeno 2 cm liberi. Con l'aiuto della carta forno iniziamo ad arrotolare il polpettone fino ad arrivare alla fine, sigilliamo bene la chiusura laterale con l'aiuto delle mani leggermente bagnate, chiudiamo bene i bordi e poi arrotoliamo nella carta forno stringendo

Bene. Inforniamo a 200°

in forno statico, unguendo appena la carta forno con dell'olio, per circa 30 minuti, poi leviamo la carta forno e finiamo

di farlo rosolare finché non sarà ben colorito, se necessario aggiungiamo un po' di olio e vino bianco per bagnarlo.

