

Polpette e Polpettoni



Le polpette e polpettoni sono l'espressione migliore della cucina casalinga quotidiana, ma soprattutto sono rassicuranti e sanno di buono. Alla base di tutto questo amalgamare carne, uova, erbe aromatiche, verdure, patate e formaggi c'è anche l'arte del riciclo; dalle abili mani di chi cucina possono nascere piatti gustosi!

Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina>

Indice delle ricette



Polpette al forno con pomodorini



Polpette di carne al sugo con ricotta e spinaci



Polpette di carne e melanzane con gorgonzola



Polpette di verdure al forno con salsiccia



Polpette di zucchine in padella con cipolla



Polpettine di tacchino e mortadella



Polpettine di ricotta e basilico al sugo



Polpettine di salmone al forno in salsa di porri



Polpettone ripieno al forno ricetta passo passo



Polpettone ripieno in crosta di pasta sfoglia



Polpettone tonno e patate al forno con uova sode

Polpette al forno con pomodorini



Ingredienti

Per le polpette (circa 20)

- 350 g di carne di manzo macinata
- 150 g di carne di suino macinata
- 3 salsicce medie (io aromatizzate all'aglio e vino)
- 1 uovo intero medio
- 100 g di pangrattato
- 100 g di parmigiano e Asiago grattugiati
- 1 cucchiaio di foglie di timo fresco+prezzemolo solo foglie
- sale e pepe
- 60 g di mollica di pane
- 100 ml di latte tiepido
- 2 spicchi di aglio

Altri ingredienti

10 pomodorini ciliegino

- **3 rametti di timo fresco**
- **2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva**
- **100 ml di vino bianco secco**
- **3 cucchiaini di brodo vegetale**
- **sale e pepe**

Procedimento

In un mixer o frullatore mettete i formaggi con le erbe aromatiche, 3 cucchiaini di pangrattato e un filo d'olio, frullate fino ad avere un composto fine.

Intiepidite il latte aggiungete la mollica spezzettata, lasciatela ammorbidire per almeno 15 minuti, dopodichè strizzatela e mettetela in una ciotola.

Aggiungete le carni e la salsiccia spellata e sgranata, mescolatela con il mix di formaggi e erbe, unite l'uovo intero, sale e pepe infine il pangrattato rimasto, a questo punto amalgamate bene con le mani fino ad ottenere un composto di giusta consistenza, se risultasse morbido aggiungete pangrattato o formaggio grattugiato.

Accendete il forno a 200° statico, foderate con carta da forno bagnata e strizzata una teglia adatta al forno e ungetela bene con i due cucchiaini di olio previsti.

Lavate i pomodorini e tagliateli a metà, in una ciotolina con acqua fredda immergete 20 stecchini di legno e lasciateli in ammollo per 10'. (non bruceranno troppo in cottura al forno).

Polpette e polpettoni – Profumi Sapori & Fantasia

Con le mani formate le polpette e appiattitele leggermente, posizionatele nella teglia, infilate mezzo pomodorino (a testa in su o in giù) con uno stecchino e infilatelo in una polpetta, e così fino ad esaurire gli ingredienti.

Infornate la teglia in forno già a temperatura per 5 minuti, poi estraete la teglia e aggiungete il vino bianco, passate dalla modalità statica del forno a quella ventilata abbassando a 180°

Dopo 15 minuti di cottura, aggiungete sul fondo della teglia il brodo caldo e lasciate cuocere ancora per 15 minuti.

A cottura ultimata, sfornate e lasciate intiepidire.

Le polpette al forno con pomodorini sono pronte per essere gustate, non mi resta che augurarvi buon appetito!

La ricetta col procedimento passo passo è sul Blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/07/24/polpette-al-forno-con-pomodorini-ricetta/>

Polpette di carne al sugo con ricotta e spinaci



Ingredienti

Per il composto delle polpette

- 300 g. di carne di bovino scelta macinata
- 120 g. di ricotta di pecora
- 80 g. di parmigiano grattugiato
- 200 g. di spinaci lessati
- 1 uovo intero medio
- 4 cucchiaini di pangrattato+ pangrattato per la panatura q/b
- sale e pepe

Per il sugo

- 1 porro piccolo a rondelle
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 2 pezzi piccoli di salsiccia piccante

Polpette e polpettoni – Profumi Sapori & Fantasia

- 300 g. di piselli surgelati o cotti a vapore
- 480 g. di polpa di pomodoro a pezzetti
- 100 ml. di brodo di carne
- 1 pizzico di peperoncino
- sale e pepe
- olio per la teglia q/b

Procedimento

Lessate gli spinaci in poca acqua bollente, scolateli e poi versateli in una padella e, a fiamma dolce lasciate che evaporino tutto il liquido rimasto, salateli e trasferiteli in un piatto a raffreddare, poi tritateli fini con un tritatutto o con un coltello.

Accendete il forno a 190° in modalità statica, foderate la leccarda con carta forno bagnata e strizzata unta con poco olio.

In una ciotola mettete la carne macinata, la ricotta e mescolate bene gli ingredienti, poi aggiungete l'uovo, il parmigiano, il pangrattato e gli spinaci tritati, sale e pepe e se l'impasto fosse troppo morbido aggiungete pangrattato o parmigiano quanto basta.

Prelevate poco impasto alla volta e arrotolatelo fra i palmi delle mani fino a formare la polpetta, schiacciandola leggermente alle estremità, passatela nel pangrattato ed infine posizionatela sulla leccarda e così via fino a terminare l'impasto.

Passate sulle polpette un filo d'olio e infornatele, già a temperatura, per circa 30', girandole a metà cottura con l'aiuto di due palette, per favorire la doratura su entrambi i lati. A cottura ultimata trasferite le polpette su un vassoio.

Procedimento del il sugo

Affettate a rondelle sottili il porro e lasciatelo stufare in una padella con l'olio, aggiungete la salsiccia spellata e a tocchetti e lasciate rosolare per qualche minuto. Unite i piselli e lasciate insaporire, poi la polpa di pomodoro, sale pepe e peperoncino infine il brodo bollente, chiudete la padella con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma bassa dal bollore per 30' circa.

Trascorso il tempo di cottura posizionate il coperchio semi-chiuso e lasciate restringere il sugo quanto basta. Ora aggiungete le polpette al sugo e lasciate insaporire per 10' girandole a metà tempo.

Le polpette di carne al sugo con ricotta e spinaci sono pronte da servire, anche quelle che avrete tenuto da parte cotte al forno, per chi le apprezza con un contorno di purè o verdura fresca a piacere.

La ricetta col procedimento passo passo la trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/04/16/polpette-di-carne-al-sugo-con-ricotta-e-spinaci/>

Polpette di carne e melanzane con gorgonzola



Ingredienti

- 400 g. di carne già cotta oppure la stessa quantità con macinato misto a piacere
- 1 patata media lessata (sostituisce il pane bagnato e strizzato per legare gli ingredienti)
- 1 melanzana media
- 1 scalogno
- 1 uovo medio intero
- 50 g, di gorgonzola dolce tagliato a dadini
- 80 g. di parmigiano grattugiato
- 100 g. di pangrattato (3 cucchiai per l'impasto ed il restante per panare le polpette)
- sale e pepe
- 1/ bicchiere di brodo vegetale caldo
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva

- olio di semi di arachidi per friggere

Procedimento

Mondare la melanzana, lavarla e tagliarla a cubetti.

Affettare fine lo scalogno e metterlo in una padella con l'olio extravergine, stufarlo a fiamma dolce per qualche minuto, aggiungere i dadini di melanzana, salare e pepare, poi versare il brodo caldo e lasciare cuocere per 15', a padella scoperta, dovrà risultare asciutta a fine cottura.

Tagliare a pezzetti la carne e la patata, versarli nel bicchiere del robot o tritatutto con le melanzane intiepidite e frullare.

Trasferire il composto in una ciotola, aggiungere l'uovo, il parmigiano e amalgamare bene, se fosse troppo morbido unire del pangrattato.

Tagliare il gorgonzola a dadini, formare le polpette arrotolando poco impasto fra i palmi delle mani poi inserire all'interno il dadino di gorgonzola, passare tutte le polpette nel pangrattato rimasto e friggerle in abbondante olio di arachidi a giusta temperatura.

La ricetta col procedimento passo passo la trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/11/20/polpette-di-carne-e-melanzane-con-gorgonzola/>

Polpette di verdure al forno con salsiccia



Ingredienti

- Polpa di 6 zucchine medie (estratta con l'attrezzo apposito)
- 2 pezzi di salsiccia grossa fresca
- 1/ cipolla piccola bianca o dorata
- 2 patate lessate e fredde
- 1 pugno abbondante di fagiolini già cotti
- 30 g. di groviera grattugiato
- 30 g. di pecorino stagionato grattugiato
- 30 g. di parmigiano grattugiato
- 1 uovo intero medio
- 5 cucchiaini di pangrattato
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

- sale e pepe

Per la panatura

- 1 uovo intero grande
- pangrattato q/b
- farina q/b
- poco olio evo per la cottura

Procedimento

Estrarre con l'attrezzo apposito la polpa alle zucchine, tagliarla a tocchetti e rosolare in padella con la cipolla affettata fine e l'olio ben caldo, salare e lasciare insaporire a fiamma vivace, poi raggiunto il bollore, unire 1 cucchiaio di acqua calda e lasciare cuocere a fuoco dolce per 12' circa, poi filtrare da un colino per eliminare il liquido in eccesso.

Versare nel bicchiere del tritatutto le patate lessate a tocchetti, la polpa delle zucchine fredda, i formaggi grattugiati, l'uovo e il pangrattato e azionare il robot ad intermittenza per qualche minuto.

Senza lavare il bicchiere del robot mettere i fagiolini con 1 cucchiaio di pangrattato e sminuzzarli fini, aggiungerli al composto precedente mescolando bene.

Trasferire l'impasto ottenuto in un piatto e aggiungervi la salsiccia sminuzzata con le mani, con una spatola mescolare bene, salare e pepare e se risultasse troppo morbido aggiungervi ancora del pangrattato e parmigiano nelle giuste proporzioni.

A questo punto accendere il forno a 180° modalità ventilato e rivestire una teglia da forno con carta apposita bagnata e strizzata, appena unta con poco olio.

In un piatto sbattere bene l'uovo con un pizzico di sale e pepe, in un'altro piatto versare la farina e nell'ultimo piatto il pangrattato, prelevare poco impasto alla volta, dare la classica forma

Polpette e polpettoni – Profumi Sapori & Fantasia

tondeggiate della polpetta poi passarla nella farina , nell'uovo e infine nel pangrattato, e posizionare di mano in mano nella teglia, fino ad ultimare gli ingredienti, ultimando con un filo d'olio sulle polpette.

Infornare già a temperatura per 25' circa, a metà tempo girare le polpette affinché diventino dorate da entrambe le parti.

Servire le polpette di verdure al forno con salsiccia calde o tiepide con contorno fresco di stagione.

La ricetta col procedimento passo passo la trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/05/21/polpette-di-verdure-al-forno-con-salsiccia/>

Polpette e zucchine in padella con cipolla



Ingredienti

- 4 zucchine medie
- 1 cipolla rossa fresca
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 8 foglie di basilico
- qualche rametto di timo fresco
- 100 ml di brodo vegetale
- sale e pepe

Per le polpette

- 350 g di carne macinata mista manzo-suino
- 150 g di prosciutto tritato fine
- 1 uovo intero medio

Polpette e polpettoni – Profumi Saponi & Fantasia

- 4 fette di pancarrè o pane raffermo privato dalla crosta
- 100 ml di latte
- 50 g di pangrattato + quello necessario per la panatura
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

Spuntate e lavate le zucchine poi tagliatele a dadi non troppo piccoli, sbucciate la cipolla e affettatela fine ad anelli con una mandolina.

In una padella capiente, scaldate l'olio poi soffriggete a fiamma dolce la cipolla per qualche minuto, unite le zucchine e mescolate per rosolarle e insaporirle, aggiungete anche le erbe aromatiche, timo e basilico lavato e spezzettato con le mani. Salate e pepate infine aggiungete il brodo caldo e lasciate cuocere semi-coperto da un coperchio per 12 minuti circa a fiamma bassa, le zucchine dovranno risultare tenere ma non sfatte.

In una ciotola mettete il latte tiepido e il pancarrè o pane raffermo senza la crosticina tagliato a pezzetti, lasciatelo in ammollo per 10' poi strizzatelo bene e trasferitelo in una ciotola.

Aggiungete al pane strizzato la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il prosciutto tritato fine, il pangrattato, sale e pepe e amalgamate tutti gli ingredienti fino ad avere un composto morbido ma consistente, e ricavate tante polpette grandi quanto un'albicocca, passatele nel pangrattato posto in un piatto e infine sistematele su un vassoio.

Polpette e polpettoni – Profumi Sapori & Fantasia

Scaldate l'olio in una padella con i rametti di timo, rosolate le polpette da ogni lato a fiamma media poi aggiungete il vino bianco, lasciate cuocere le polpette, girandole ogni tanto, fino a che il vino sarà evaporato e rimarrà solo il sughetto.

Trasferite le polpette con il loro sughetto nella padella con le zucchine e cipolla, mescolate con garbo il tutto per amalgamare i sapori, e aggiustate di sale se serve.

Servite in tavola le polpette e zucchine in padella con cipolla tiepide, pietanza e contorno!

La ricetta col procedimento passo passo la trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/07/28/polpette-e-zucchine-in-padella-con-cipolla/>

Polpettine di tacchino e mortadella



Ingredienti

- 500 g. di carne di tacchino a cubetti
- 100 g. di mortadella in una sola fetta a dadini
- 100 g. di parmigiano grattugiato
- 100 g. di pangrattato
- 2 uova intere medie
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di noce moscata
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe
- olio di semi d'arachidi per friggere

Procedimento

In una padella antiaderente mettere l'olio extravergine e rosolare per 10' la carne di tacchino, dorandola da tutte le parti, poi spegnere e lasciare raffreddare.

Nel boccale del tritatutto mettere la carne fredda, frullare ad intermittenza fino ad averla a pezzettini, aggiungere la mortadelle a dadini, il parmigiano, le uova, la noce moscata, il prezzemolo sale e pepe, e metà dose del pangrattato, frullare ancora fino ad avere un composto corposo, se fosse troppo morbido aggiungere ancora pangrattato.

Versare in un piatto il pangrattato rimasto, prelevare piccole porzioni di impasto e rotarle con i palmi delle mani, appiattendole poi passarle nel pangrattato coprendole bene.

Scaldare l'olio in una padella profonda, e friggere poche alla volta le polpettine,

a cottura posarle su fogli di carta da cucina perchè perdano l'olio in eccesso, spolverizzarle ancora con poco sale fino..

Servirle calde o tiepide a piacere..

La ricetta col procedimento passo passo la trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/08/11/polpettine-con-tacchino-e-mortadella/>

Polpettine di ricotta e basilico al sugo



Ingredienti

Per il composto delle polpettine

- 250 g di ricotta di pecora ben sgocciolata
- 75 g di pangrattato
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 1 uovo intero medio
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 15 foglie di basilico
- sale e pepe

Per il sugo

- 500 g di passata densa di pomodoro
- 3 cucchiai di verdure per soffritto: sedano carota e cipolla
- sale e pepe

Polpette e polpettoni – Profumi Sapori & Fantasia

- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1 bicchiere di acqua calda
- 3 cucchiari di olio extravergine d'oliva

Procedimento

Per prima cosa preparate il sugo, in una padella scaldate l'olio e soffriggete a fiamma dolce le verdure, aggiungete la passata di pomodoro, sale e pepe, lo zucchero e l'acqua, al bollore abbassate la fiamma e chiudete la padella con un coperchio, lasciate cuocere il sugo per 30' a fuoco basso.

lavate delicatamente le foglie di basilico, tamponatele con carta da cucina e tritatele fini.

In una ciotola versate la ricotta ben sgocciolata, l'uovo, il pangrattato, il parmigiano, la noce moscata, sale e pepe e il trito di basilico, mescolate bene fino ad avere un composto ben amalgamato.

Prelevate poco impasto alla volta e roteandolo fra i palmi delle mani formate le polpettine, una volta ultimate immergetele nel sugo e lasciatele cuocere per 15-20', girandole una volta sola con delicatezza.

Servite le polpettine di ricotta e basilico al sugo calde o tiepide, accompagnate da verdura cruda o cotta a piacere.

La ricetta col procedimento passo passo la trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/09/11/polpettine-di-ricotta-e-basilico-al-sugo/>

Polpettine di ricotta e patate



Ingredienti

Per il composto delle polpettine

- 3 patate medie lessate (anche fredde)
- 250 g. di ricotta di pecora (è più saporita) ben sgocciolata
- 1 cucchiaio colmo di trito con aglio, prezzemolo, erba cipollina
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 1 uovo medio intero
- 100 g. di pecorino stagionato grattugiato
- sale e pepe

Altri ingredienti

Pangrattato q/b per la panatura delle polpettine

olio di semi di arachidi per friggere

Procedimento

Nel bicchiere del mixer mettere le patate lessate a tocchetti, unire la ricotta, il pecorino, l'uovo le erbe aromatiche sale e pepe poi frullare ad intermittenza, aggiungere mano a mano il pangrattato, fino ad ottenere un composto ben amalgamato dalla giusta consistenza, se fosse troppo morbido aggiungere poco pecorino e pangrattato.

In una padella scaldare al punto giusto l'olio e cuocere le polpettine da ogni lato fino a che saranno dorate, infine adagiarle su carta da cucina affinché perdano l'olio in eccesso.

Le polpettine di ricotta e patate sono pronte da servire in tavola.

La ricetta col procedimento passo passo la trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/03/30/polpettine-di-ricotta-e-patate-ricetta/>

Polpette di salmone al forno in salsa di porri



Ingredienti

Per le polpette

- 800 g. di filetto di salmone fresco
- 100 g. di mollica di pane fresco
- 1 porro piccolo
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 100 ml. di brodo vegetale o di pesce (anche con il dado granulare)
- sale e pepe
- pangrattato q/b

Per la salsa ai porri

- 2 porri medi
- 150 g. di misto: calamari, gamberetti e vongole già sgucciate (anche surgelati)
- 150 ml. di brodo vegetale

- 1 patata piccola
- 1 bustina di zafferano
- aglio e prezzemolo tritati q7b
- 20 ml. di vino bianco secco
- 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

Prepariamo le polpette

Lavate e affettate fine il porro, (tenetene da parte qualche rondella); in una padella scaldate l'olio e aggiungete il porro, mescolare e unire 1 cucchiario di acqua bollente, salate e pepate e lasciate cuocere per 10', mescolando ogni tanto a fiamma dolce, senza coperchio, il porro a fine cottura dovrà risultare tenero ma asciutto.

In una ciotola versate il brodo caldo e ammolate la mollica di pane spezzettata, poi strizzatela bene e mettetela nel bicchiere del mixer o robot da cucina che usate abitualmente, aggiungete il salmone (senza alcuna spina) tagliato a dadini, il prezzemolo tritato fine, il porro cotto e 2 cucchiari di pangrattato, sale e pepe, azionare il mixer fino ad avere uno composto ben sodo e amalgamato.(se risultasse morbido aggiungete poco pangrattato)

Accendete il forno a 180° modalità ventilato.

Trasferite il composto in un piatto e con le mani umide formate delle polpette, trasferitele di mano in mano in una teglia da forno rivestita con carta bagnata e strizzata e unta con poco olio, spargete a piacere qualche pezzetto di porro affettato e infine passate un filo d'olio anche sulle polpette di salmone.

Infornate già a temperatura fino a che saranno dorate, giratele con l'aiuto di due palette e lasciate dorare le polpettine anche dall'altro lato, a cottura trasferite le polpettine in un vassoio.

Prepariamo la salsa di porri

Lavate e affettate fini i porri; scaldate l'olio in una casseruola, unite metà di aglio e prezzemolo tritati, i porri e la patata sbucciata e tagliata a dadini piccoli, mescolate bene poi aggiungete sale, pepe ed il brodo bollente con diluito lo zafferano, chiudete con un coperchio e lasciate cuocere per 15' a fiamma dolce.

Mentre le verdure cuociono lavate e tagliate a pezzi i gamberetti, ad anelli i calamari; in una padella scaldate poco olio con il trito rimasto di aglio e prezzemolo, aggiungete il pesce e anche le vongole, sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere il tutto per qualche minuto.

A cottura delle verdure frullatele bene con il minipimer fino ad ottenere una crema morbida, se fosse troppo liquida lasciate ancora sul fuoco senza coperchio fino a restringerla a piacere, aggiungete il pesce, mescolate ed infine immergete nella salsa le polpettine di salmone lasciando insaporire per qualche minuto.

Servite in tavola le polpettine di salmone al forno in salsa di porri calde con contorno a piacere, sentirete che squisitezza.

La ricetta col procedimento passo passo la trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/05/17/polpettine-di-salmone-al-forno-in-salsa-di-porri/>

Polpettone ripieno al forno ricetta passo passo



Ingredienti

Per il composto del polpettone

- 600 g. di carni bianche macinate (pollo e tacchino)
- 60 g. di parmigiano grattugiato
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 1 uovo oppure 2 albumi avanzati
- sale e pepe

Per il ripieno

- 2 patate medie cotte a vapore o lessate
- 1 zucchina media
- 80 g. di parmigiano grattugiato
- 20 g. di burro
- 4 fette sottili di formaggio a piacere (Emmenthal, provolone)

- sale e pepe
- poco olio extravergine d'oliva

Procedimento

Per 6-8 persone

Spuntate e lavate la zuccina, affettatela e grigliatela su una piastra calda, salate leggermente e tenete da parte, lessate le patate o cuocetele già sbucciate a vapore.

Ancora calde schiacciate le patate con l'apposito attrezzo in una ciotola, aggiungete il burro e 40 g. di parmigiano e mescolate bene.

In una ciotola amalgamate la carne con l'uovo, il parmigiano, sale e pepe aggiungete pangrattato quanto basta per avere un composto non troppo morbido, dalla giusta consistenza.

Stendete sul tavolo un foglio medio di carta da cucina, trasferitevi l'impasto di carne e aiutandovi con una spatola (o le mani) stendetelo in un rettangolo compatto più o meno dello stesso spessore, spalmatevi sopra il composto di patate lasciando un bordo vuoto attorno, sistemate anche le fette di zuccina, spolverizzate con il parmigiano poi coprite il ripieno con le fette di formaggio.

Accendete il forno a 190° modalità ventilato

Aiutandovi con la carta da forno arrotolate il tutto in un cilindro compatto, sigillando con il composto di carne le aperture laterali ed ogni spazio che visualizzi il ripieno, in un'altro foglio di carta da forno ungete con poco olio e pangrattato poi trasferitevi con attenzione il polpettone, sigillate bene con doppia piega la carta e chiudete a caramella i lati, fermando con dello spago da cucina.

Polpette e polpettoni – Profumi Saporì & Fantasia

Inserite il polpettone così confezionato in uno stampo da plumcake,(resterà in forma) e infornate per 50' circa, voltando il polpettone a metà tempo utilizzando i bordi laterali legati, in una mossa veloce.

Sfornate e lasciate intiepidire il polpettone ripieno aprendo anche la carta che lo contiene, poi tagliatelo a fette e servitelo in tavola, sentirete che squisitezza!

La Ricetta col procedimento passo passo corredata di foto lo trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/02/10/polpettone-ripieno-al-forno-ricetta-passo-passo/>

Polpettone ripieno in crosta di pasta sfoglia



Ingredienti

Per l'impasto del polpettone

- 600 g. di carne di tacchino macinata
- 80 g. di parmigiano grattugiato fresco
- 100 g. di fagiolini
- 2 carote
- 1 uovo medio
- prezzemolo tritato quanto basta
- sale
- olio extravergine d'oliva

Per il rivestimento

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 1 tuorlo d'uovo
- poco latte

Procedimento

Polpette e polpettoni – Profumi Sapori & Fantasia

- Lavare e spuntare i fagiolini in acqua bollente salata per 10', toglierli con una paletta e lasciarli in un colapasta, spuntare e raschiare le carote tagliarle a tocchetti e cuocerle nell'acqua dei fagiolini per 5', poi scolare e lasciarle raffreddare.
- In una ciotola mettere la carne macinata, il parmigiano, l'uovo, il sale, il prezzemolo tritato, amalgamare tutti gli ingredienti poi trasferire il composto su un foglio di carta da forno appiattirlo con le mani in un rettangolo compattando bene.
- Tritare i fagiolini e le carote a pezzettini e disporli sul rettangolo, avvolgere in un cilindro aiutandosi con la carta, chiudere sigillando e avvolgere anche in un foglio di carta stagnola, sistemare il polpettone in una teglia ed infornare a 200° per 40' circa.
- A cottura, toglierlo dall'involto e lasciarlo raffreddare su una griglia affinché perda i liquidi eventuali, deve risultare asciutto.
- Srotolare la pasta sfoglia e lasciarla a temperatura ambiente per 10', riprendere il polpettone e avvolgerlo nella sfoglia chiudendo bene le estremità, (ho anche ricavato delle strisce incrociandole sul rotolo)
- dalla la pasta rimasta ritagliare delle figure a decoro e applicarle sul rotolo, (io ho creato un ramo con delle foglie)
- infine spennellare il tutto con il tuorlo già sbattuto con il latte ed infornare a 190° (forno statico) per 30' fino a che sarà ben dorato.
- Lasciare intiepidire e tagliare a fette, servire col contorno che più vi piace, è ottimo anche freddo!

La ricetta col procedimento passo passo corredata di foto la trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/05/29/polpettone-ripieno-in-crosta-di-pasta-sfoglia/>

Polpettone tonno e patate al forno con uova sode



Ingredienti

- 3 patate medie lessate
- 300 g. di rosette di cavolfiore cotto a vapore (facoltativo, se non vi piace aumentate la dose delle patate e del tonno)
- 160 g. di tonno all'olio d'oliva sgocciolato
- 50 g. di olive nere snocciolate
- 1 uovo medio intero
- 6 cucchiaini di pangrattato per il composto + 1 cucchiaio per la panatura
- 1 cucchiaio di prezzemolo e aglio tritati
- olio di oliva quanto basta
- 3 uova sode sgusciate
- sale e pepe

Procedimento

Pelate le patate, lavatele e cucinatele a vapore (io in pentola a pressione per 8'), ancora calde passatele con lo schiacciapatate e lasciate cadere la purea in una ciotola, passate anche le rosette di cavolfiore e aggiungetele nella ciotola con le patate, mescolate bene i due ingredienti, salate e lasciate intiepidire.

Cucinate le uova in acqua per 8', raffreddatele e poi sgusciatele, tenetele da parte.

Aggiungete il tonno ben sgocciolato e sminuzzato con una forchetta alle patate e cavolfiore, poi nel tritatutto mettete le olive con il trito di prezzemolo ed aglio e anche 2 cucchiaini di pangrattato, frullate per qualche secondo fino ad avere un composto ben amalgamato, versatelo nella ciotola con gli altri ingredienti.

Unite anche l'uovo e 4 cucchiaini di pangrattato, salate e pepate a piacere poi mescolate il tutto fino ad avere un'impasto non troppo morbido, eventualmente unite ancora del pangrattato.

Accendete il forno a 180° ventilato. Ungete con poco olio un foglio di carta da forno, spolverizzate con del pangrattato e stendetevi il composto compattandolo con le mani in un rettangolo, inserite le uova sode e poi richiudete il composto sulle uova formando un cilindro compatto. Spolverizzate con altro pangrattato poi richiudete i lembi della carta formando una doppia piega ben aderente al polpettone, ai lati arrotolate la carta a forma di caramella e fermate con dello spago, inserite il polpettone ben chiuso in uno stampo da plumcake e infornate già caldo per 30', dopo i primi 15' girate sopra sotto il polpettone affinché si rosoli da entrambi i lati. Lasciatelo raffreddare bene poi aprite l'involucro e tagliate a fette il polpettone tonno e patate al forno con uova sode, prima di servirlo passatelo a scaldare qualche minuto in forno.....è gustosissimo!

La ricetta col procedimento passo passo corredata di foto la trovate sul blog

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/03/02/polpettone-tonno-e-patate-al-forno-con-uova-sode/>