



Polpettone ripieno con contorno di patate e zucca

Come fare un buon polpettone, non asciutto ma morbido e saporito? Ecco alcuni segreti e la nostra versione con un ripieno di frittata e formaggio emmental

			
Dosi: 6 persone	Difficoltà: Bassa	Tempo di cottura: 70 minuti circa	Tempo totale: 1 ora

Il **polpettone ripieno** è un **secondo piatto semplice**? Apparentemente sì, ma quante volte vi è capitato che risultasse troppo secco, poco gustoso e cotto male?

In effetti la buona riuscita di un polpettone al forno non è scontata ma, con qualche piccolo accorgimento, otterrete un piatto perfetto, da accompagnare con il contorno che più vi piace o seguendo la stagionalità dell'orto.

Ricetta del polpettone ripieno

Le varianti sono moltissime, qui vi proponiamo la ricetta del “**Polpettone ripieno, con contorno di patate e zucca**”.

Ingredienti

- 1 Kg di carne macinata mista (bovino e suino)
- 5 uova medie
- Emmental (oppure un altro formaggio a scelta)
- Parmigiano reggiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo q.b.
- Latte
- Sale q.b.
- ½ bicchiere di vino bianco
- [Erbe aromatiche](#): rosmarino e alloro
- Patate e zucca a tocchetti

Procedimento per un polpettone non asciutto

Iniziate con la frittata, sbattendo 4 uova con sale, pepe, parmigiano e un goccio di latte. Cuocetela in una padella antiaderente dal diametro ampio, in modo che venga sottile e ben cotta.

In una boule, mettete la carne macinata, un uovo, un trito di prezzemolo, aglio e sale, un'abbondante grattugiata di parmigiano e un pugno di pane raffermo ammollato nel latte. Mescolate il tutto energicamente con le mani in modo che la carne sia uniformemente insaporita da tutti gli ingredienti.

Disponete l'impasto su un foglio di carta forno, in modo da creare un rettangolo dello spessore di circa 2 cm. Coprite con la frittata e le fettine di emmental. Arrotolate il composto aiutandovi con la carta forno e compattate bene le due estremità. per evitare la fuoriuscita del ripieno.

Trasferite il polpettone in una teglia rivestita con carta forno, unite un filo d'olio e mezzo bicchiere di vino, quindi infornate a 180°C per un'ora.

Dopo 10 minuti, quando sarà sfumato il vino, aggiungete le patate e la zucca tagliate a tocchetti e insaporite con olio, cipolla ed erbe aromatiche. State attenti alla cottura del contorno, la zucca non deve essere troppo secca. Servite il polpettone caldo.

Consigli: la variante del ripieno

Se vi piace la feta, è un'ottima alternativa da utilizzare nel ripieno al posto dell'emmental. Darà al polpettone **maggiore sapidità**.

Vino da abbinare al polpettone al forno

Bianco o rosso? In questo caso, potete scegliere entrambi e vi riportiamo qualche alternativa.

Tra i rossi, a questo secondo piatto si sposano bene: un **Chianti Classico DCG**, un **Lagrein dell'Alto Adige** (soprattutto se utilizziamo la feta nel ripieno), un **Nero d'Avola** o un **Montepulciano d'Abruzzo**.

Tra i bianchi optate tra un **Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva** oppure per uno **Chardonnay barricato** (Alto Adige o Friuli).

Data di creazione

09/03/2025

Autore

enzo-radunanza