



Polpettone speziato con funghi e carote

Un secondo piatto saporito e profumato, in cui funghi e carote arricchiscono la carne rendendola morbida e colorata. Si presta per la tavola di tutti i giorni ma anche in occasioni più formali

Un secondo piatto saporito nel quale la carne viene ammorbidita dalle verdure e arricchito da un mix di spezie che ne esalta il profumo. Perfetto per una cena in famiglia o per un pranzo domenicale, porta in tavola sapori di schietti e appaganti.

Polpettone speziato con funghi e carote



Ingredienti per 4 persone

- 500 g di macinato misto (manzo e maiale)
- 200 g di funghi champignon freschi
- 2 carote medie
- 1 cipolla dorata piccola
- 2 fette di pane raffermo
- 100 ml di latte intero
- 1 uovo medio
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
- ½ cucchiaino di paprika affumicata
- ½ cucchiaino di curry dolce
- Un pizzico di pepe nero e noce moscata
- Sale q.b.
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva



Procedimento

1. Lasciate il pane raffermo in ammollo nel latte per 5 minuti, poi strizzatelo accuratamente.
2. Intanto tritate finemente la cipolla e fatela appassire in padella con un cucchiaino d'olio. Aggiungete i funghi puliti e tritati, fateli cuocere 7-8 minuti a fuoco medio finché l'acqua di vegetazione sarà evaporata. Lasciate raffreddare.
3. Grattugiate le carote crude a julienne fine.
4. In una ciotola capiente unite carne macinata, pane ammolato, uovo, [parmigiano](#), prezzemolo, spezie, sale e pepe. Incorporate i funghi trifolati e le carote crude. Mescolate con le mani fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferite l'impasto su carta forno, modellatelo a forma di cilindro e cospargetelo con pangrattato.
5. Disponete il polpettone in una teglia leggermente unta con olio e **cuocete in forno statico preriscaldato** a 180 °C per 45–50 minuti, girandolo delicatamente a metà cottura e irrorandolo con il fondo.
6. Lasciate riposare 10 minuti fuori dal forno prima di tagliarlo a fette.

Consiglio di abbinamento

Accompagnare con patate al forno o una crema di zucca speziata. In abbinamento, un rosso giovane e fruttato, come un **Lambrusco Grasparossa** o un [Dolcetto d'Alba](#), che sostengono la morbidezza del piatto senza coprire la freschezza delle verdure.

Data di creazione

04/09/2025

Autore

redazione