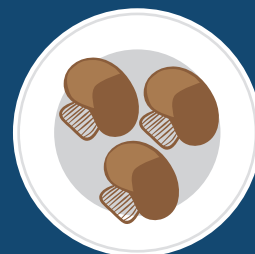


Polpettone funghi porcini e speck

Ter
mar



Tempo: 1h circa

Difficoltà: media

Persone: 4

Ingredienti:

400 G DI POLPA DI MAIALE
MACINATA

1 CONFEZIONE DI MISTO FUNGHI
TERMAR

16 FETTE DI SPECK

2 FETTE DI PANCARRÉ BAGNATE
IN 1/2 BICCHIERE DI LATTE

1 UOVO

100 G DI PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO

2 SPICCHI D'AGLIO SPELLATI

2 CUCCHIAI DI TRITO AROMATICO
(TIMO, ROSMARINO, SALVIA)

2 CUCCHIAI DI FARINA

1 BICCHIERE DI VINO BIANCO

2 DL DI BRODO DI DADO

4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA

SALE E PEPE

Preparazione:

Per un polpettone perfetto è consigliabile iniziare la preparazione il giorno prima.

Tritate i funghi; fate imbiondire l'aglio in una padella con 2 cucchiaini di olio e successivamente aggiungete i funghi e lasciate cuocere seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione; unite il sale, il pepe e il trito aromatico.

Amalgamate in una ciotola la carne, il pancarré strizzato, l'uovo, il parmigiano, i funghi e salate e pepate il tutto a vostro piacimento. Dopo averlo lavorato, sistemate il vostro polpettone su un foglio di carta da forno, stendetelo in un rettangolo e disponete al centro i funghi; richiudete il composto formando un rotolo ovale.

Infarinate il polpettone e fatelo rosolare in un tegame con 2 cucchiaini di olio, in seguito bagnatelo con il vino e lasciate evaporare. Lasciate cuocere per 45 minuti, girandolo a metà cottura e irrorando ogni tanto con un po' di brodo bollente. Sgocciolate il polpettone e lasciatelo raffreddare, avendo cura di mettere da parte il sugo di cottura. A questo punto, disponete le fette di speck un po' sovrapposte sulla carta da forno inumidita e appoggiateci sopra il polpettone; avvolgete lo speck intorno al rotolo, legate con lo spago e arrotolate intorno la carta, sigillando le estremità.

Infine, quindici minuti prima di servire, mettete il rotolo in una pirofila e scaldatelo in forno a 180° per 10 minuti; scaldate anche il sugo di cottura diluito con un po' d'acqua calda in un padellino antiaderente. Togliete la carta e tagliate il polpettone a fette dello spessore di circa 2 cm, irroratele con il sugo riscaldato e servite.