

Polpettone di vitello e ricotta

Il **polpettone di vitello e ricotta** è un polpettone di carne cotto al forno, a base di macinato di vitello, al cui impasto viene aggiunta della ricotta fresca, oltre a erbe aromatiche.

Una volta preparato, se avanza, il **polpettone di vitello e ricotta** si può conservare per un paio di giorni in frigorifero. E' ottimo a temperatura ambiente o brevemente riscaldato nel forno.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **445Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 8 rametti di prezzemolo
- 20 steli di erba cipollina
- 600 g di macinato di carne di vitello
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo di gallina
- 100 g di ricotta vaccina poco acquosa
- Sale
- Noce moscata
- Pane grattugiato
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 800 g di patate
- Salamoia bolognese

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180° C accendendo le resistenze sia sotto, sia sopra.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie, e tritarle finemente su un tagliere con la mezzaluna. Tritare allo stesso modo gli steli di erba cipollina.
- In una capace terrina amalgamare bene la carne, il Parmigiano Reggiano grattugiato, l'uovo, la ricotta, un pizzico di sale, una generosa grattugiata di noce moscata, il trito di prezzemolo ed erba cipollina.
- Lavorare l'impasto con le mani e formare un rotolo piuttosto regolare. Se la consistenza risultasse troppo morbida, unire uno o due cucchiaini di pane grattugiato. Io solitamente lo aggiungo perchè la consistenza giusta è quello che gli fa mantenere bene la forma.
- Mettere l'olio nella teglia e spargerlo bene.
- Rotolare il polpettone nel pangrattato e metterlo nella teglia. Rotolarlo per cospargerlo d'olio.
- Lavare le patate, pelarle e tagliarle a spicchi. Metterle tutto intorno al polpettone, cospargerle con un giro d'olio, un pizzico di salamoia bolognese e distribuirle attorno al polpettone. Mescolarle per cospargerle con l'olio.
- Infornare e cuocere per 40 minuti. A fine cottura passarle sotto il grill per farlo ben dorare.
- Sforzare, tagliare a fette e servire assieme alle patate.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se durante la cottura l'acqua della ricotta tende a fuoriuscire dalla sommità del polpettone (perchè si è usata una ricotta molto acquosa) fare dei fori tutto intorno al polpettone con uno stecco, in modo che possa fuoriuscire in modo più omogeneo.

