



Polpettone romagnolo

Vi sono ricette uniche che restano nel cuore e nella tradizione di un luogo e di una città, vengono tramandate di generazione in generazione portando con sé il gusto ed il sapore di qualcosa di unico e genuino.

Il polpettone romagnolo si annovera in questo contesto speciale riportando a tavola ogni volta il sapore di una ricetta vissuta con il cuore e con la consapevolezza di chi vuole cucinare con amore e passione.

E' ovvio che per la piena riuscita della ricetta è necessario utilizzare ingredienti freschissimi e di prima qualità, in questo caso non bisogna risparmiare sull'ingrediente principe: la buona mortadella ed il buon formaggio grattugiato.

Il procedimento è molto semplice, bisogna utilizzare le uova per amalgamare e impastare tutti gli ingredienti assieme, far assumere la forma tipica del polpettone e procedere con la cottura. Il buon polpettone romagnolo va cucinato nel brodo precedentemente preparato a proprio piacimento, sia esso vegetale che di carne darà senso e gusto alla vostra superlativa preparazione.

Luana Marano (ricetta e foto):

Macinato e impasto di salsiccia con 1 uovo, pepe, sale, noce moscata, prezzemolo e un poco di pane grattugiato se è troppo morbido, e grana così è bello saporito... Poi riposare 10 min in frigo. Si mette sulla carta da forno oliata sotto così non si attacca e si stende bene...

Come ripieno io ho messo il prosciutto cotto steso bene il formaggio a fette e poi dei fagiolini tagliate grossolanamente...

Poi si fa girare su se stesso con l'aiuto della carta da forno, io lo faccio riposare ancora una mezz'oretta e infine nel forno...

