



CON THÈ C'È PIÙ GUSTO IN TAVOLA

SCOPRI LE RICETTE DA ABBINARE AL THÈ SAN BENEDETTO.

POLPETTONE DELLE FESTE E THE' AL LIMONE

Difficoltà

Portata: SECONDO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g macinato di petto di tacchino,
- 1 uovo,
- 2 fette di pane carré,
- latte,
- 2 cucchiai di pangrattato,
- 2 cucchiari di parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato finemente,
- 150 g di prosciutto cotto a fette,
- 150 g di emmenthal a fette,
- 100 g di granella di pistacchio,
- 100 g di speck,
- 1 cipolla piccola,
- 1 carota,
- olio extravergine di oliva, sale e pepe
- 1 bottiglia di Thè al limone da 1,5L



DA COMPRARE:

PERCHÉ IL THÈ

La delicatezza della carne bianca, insaporita dalla dolcezza dei pistacchi e dal parmigiano sono un perfetto abbinamento al Thè al limone leggermente acidulo che prepara il palato al prossimo morbido boccone.

PROCEDIMENTO

In una terrina miscelate la carne di tacchino, l'uovo, il prezzemolo tritato finemente, il pane precedentemente ammorbidito nel latte e poi ben strizzato, il parmigiano grattugiato, il pangrattato, sale, pepe. Amalgamate bene il tutto con le mani. Su un foglio di carta da forno schiacciate il composto ottenuto, dandogli una forma rettangolare. Distribuitevi sopra il prosciutto cotto e successivamente l'emmenthal e la granella di pistacchio. Aiutandovi con la carta da forno arrotolate delicatamente il polpettone, facendo attenzione a compattarlo bene anche ai lati. Togliete la carta e rivestite il polpettone con lo speck a fettine, sovrapponendole leggermente una all'altra. Avvolgete il polpettone nella pellicola trasparente stringendolo molto bene e formando una grossa caramella. Lasciatelo riposare per un'ora nella parte più fredda del frigorifero. Tritate finemente la cipolla e la carota. In una casseruola fatele soffriggere con abbondante olio, poi adagiatevi il polpettone e fatelo rosolare in modo uniforme. Bagnate con il vino bianco e fate sfumare a fuoco alto. Abbassate la fiamma, coprite la casseruola con un coperchio e cuocete a fiamma bassa per circa mezz'ora girandolo 3 o 4 volte. Al termine della cottura, lasciatelo raffreddare e servitelo a fette.

