



Bimby: Polpettone brasato - [Visualizza sul sito](#)  
di manu99

Ingredienti: 300 gr carne di manzo macinata ' 100 gr mortadella in una sola fetta - 80 gr pane raffermo ' 40 gr latte ' 2 uova intere ' poco prezzemolo ' 1 spicchio d'aglio - 2 foglie di salvia - alcuni aghi di rosmarino - 100 gr vino bianco ' 400 gr acqua ' 2 carote piccole ' 2 gambi sedano ' 2 cipolle piccole ' 30 gr olio extravergine ' 1 chiodo garofano ' sale ' pepe nero ' 3 '4 patate tagliate a spicchi.

Inserire nel boccale con lame in movimento la mortadella a pezzi pochi sec. vel 5. Togliere e mettere da parte.

Inserire il pane a pezzi, prezzemolo, aglio, salvia e rosmarino: 10 sec vel 3 aggiungere il latte: 10 sec vel Turbo.

Unire le uova, sale e pepe : 10 sec vel 6. Aggiungere la carne e la mortadella: 10 sec vel 3 e 15 sec vel 6. Controllare che l'impasto sia ben amalgamato e formare due polpettoni, disporli nel Varoma e mettere le patate nel cestello.

Inserire nel boccale carote, sedano, cipolle ed olio : 3 min. 100 gradi vel 3.

Unire il vino, chiodo garofano, acqua e sale ed inserire il cestello con le patate : 6 min. temperatura Varoma vel 2.

Posizionare il Varoma e cuocere : 30 min. temp.Varoma vel 1.

Tagliare il 'brasato'.

eCucinando.it