



Polpettone alla bolognese - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Tazzulella

secondo piatto - carne - manzo - lardo

500 gr di polpa di manzo tritata  
60 gr di lardo tritato  
2 uova  
1 limone  
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
6 cucchiaini di pangrattato  
1 cipolla  
1 dl di latte  
1 pizzico di cannella in polvere (ma noi l'abbiamo omessa)  
40 gr di burro (abbiamo usato olio extra vergine...)  
sale e pepe

Mischiare la carne con le uova, il lardo, il parmigiano, il succo del limone, 2 cucchiaini di pangrattato, il pizzico di cannella, sale e pepe. Amalgamare gli ingredienti con il latte, in modo da ottenere un composto sodo. Formare un polpettone e passarlo nel pangrattato rimasto.

Far rosolare leggermente il polpettone nell'olio

A parte far consumare la cipolla, con dell'acqua. Una volta ammorbidita aggiungere dell'olio e farle insaporire. Trasferire in una teglia da forno, adagiare sul letto di cipolle il polpettone, e finire di cuocerlo in forno a 200°C per 30-40 minuti coperto da carta stagnola.

Lasciate intiepidire.

Noi lo abbiamo mangiato in bianco, con la salsa di cipolle, ma la ricetta consiglia di accompagnarlo con rucola e fettine di pomodoro.