

Ricetta: Polpettone ai peperoni

Author: WWW.MISYA.INFO

Un bel polpettone ai peperoni ora ci sta proprio bene.. non so dalle vostre parti, ma qui piove a dirotto. Con questa ricetta del polpettone al forno con i peperoni ho unito in un unico piatto 2 cose che mio marito adora...la carne e i peperoni e lui mi ha dato soddisfazione spazzolandosi tutto il polpettone lasciando a me solo una fettina per l'assaggio ;) Oltre ai peperoni per il ripieno ho utilizzato l'edam, un formaggio olandese simile alla fontina , quello morbido dalla corteccia rossa per intenderci, che sto apprezzando molto ultimamente sia fuso nelle preparazioni che sul pane, provatelo e poi di dite ;)

Ingredienti per 4 persone:

600 gr di carne macinata bovina
1 uovo
20 gr di parmigiano
2 fette di pane
2 peperoni
100 gr di formaggio edam
1 spicchio di aglio
sale
pepe

Tempo di preparazione: 40 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 1 ora 20 min

Procedimento:

Lavare i peperoni, eliminare il picciolo, i semi e le costine bianche dall'interno quindi tagliarli a listarelle sottili.

Far soffriggere in una padella con l'olio uno spicchio d'aglio, non appena sarà dorato, sollevare lo spicchio d'aglio e aggiungere i peperoni.

Cuocere i peperoni per una quindicina di minuti a fiamma bassa con un coperchio. Aggiustare di sale quindi lasciar raffreddare i peperoni.

Nel frattempo preparare l'impasto per il polpettone disponendo in una terrina la carne macinata di vitello, un uovo, il parmigiano, il sale, il pepe e 2 fette di pane precedentemente ammorbidite nell'acqua.

Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere il composto ottenuto su un foglio di carta oleata, ricoprire con un altro foglio e aiutandovi con un mattarello, schiacciate il composto dandogli una forma rettangolare

Sollevate lo strato di carta oleata e distribuite sullo strato di carne le fettine di formaggio edam tagliate molto sottili e i peperoni.

Aiutandovi con la carta da forno arrotolate delicatamente il polpettone ,compattatelo bene e sigillate i bordi.

Trasferire quindi il polpettone ai peperoni (con tutta la carta oleata) su una placca da forno cuocere in forno a 180 gradi per circa 40 minuti

Lasciar intiepidire il polpettone ai peperoni prima di affettarlo e servirlo in tavola

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO