

Polpettone di carne e zucca



Ingredienti per 4 persone :

150 g di carne macinata mista manzo -maiale
120 g di polpa di zucca
un uovo medio bio
70 ml di vino bianco secco
50 g di mollica di pane raffermo
olio di oliva q.b.
un cucchiaio di cipolla tritata
un ciuffo di prezzemolo fresco
150 g di formaggio semi stagionato
sale q.b.
un cucchiaio di parmigiano grattugiato

Per le patate al curry:

400 g di patate
un filo di olio di oliva
sale q.b.
1/2 cucchiaino di curry

Il **polpettone di carne e zucca** è un secondo piatto autunnale molto gustoso preparato con carne macinata e zucca, farcito al formaggio. Questo polpettone di carne e zucca è davvero ottimo, la zucca conferisce un sapore delicato e non invadente e il cuore di formaggio filante rende tutto ancora più squisito! Avete mai provato l'abbinamento zucca-curry? A me è piaciuto molto! Stavolta, però ho aromatizzato le patate visto che, di solito, le condisco sempre nel modo tradizionale.

Procedimento:

Soffriggete per qualche istante la cipolla tritata in un filo d'olio. Aggiungete la zucca tagliata a cubetti piccoli, fatela saltare per qualche minuto e regolate di sale. Sfumate con il vino bianco e fate cuocere a fuoco medio per 10 minuti, aggiungete il prezzemolo fresco tritato e togliete dal fuoco.



Frullate la zucca e unitela alla carne tritata, all'uovo e al parmigiano. Aggiungete anche la mollica di pane, il sale e un filo d'olio di oliva. Amalgamate bene il composto e distribuitelo su un foglio di carta da forno. Formate un rettangolo spesso circa mezzo cm e distribuitevi sopra le fettine sottili del formaggio che preferite, lasciando qualche cm di spazio dai bordi. Arrotolate la carne aiutandovi con la carta forno e sigillate bene i bordi.



Posizionate il polpettone di carne e zucca in una pirofila unta e ungete anche la superficie del polpettone stesso. Lavate e sbucciate le patate. Tagliatele in cubi grossi e conditele con sale, olio e il curry. Distribuitele intorno al polpettone di carne e zucca.



Cuocete il polpettone di carne e zucca a 200° per circa 45, fino a quando non risulterà ben dorato. Lasciatelo intiepidire per qualche minuto e servitelo.