

POLPETTONE alle ROSE rosa

Ingredienti per 4 persone:

800 g di fesa di vitello tagliato in una fetta
200 g polpa di maiale macinata,
1 salsiccia,
2 fette di pane raffermo,
latte,
1 cipolla,
1 uovo,
3 cucchiari parmigiano grattugiato,
1 bicchierino di grappa alla rosa,
2 rose rosa,
olio, sale, pepe.



Procedimento:

tritare finemente la cipolla e farla appassire a fuoco basso in un cucchiaio di olio, ammollare il pane nel latte e strizzarlo, unirlo alla cipolla con la carne di maiale e la salsiccia spellata, il parmigiano e l'uovo,

i petali di rosa spezzettati, la grappa, regolate di sale e pepe. Amalgamate perfettamente, distribuite la farcia sulla fetta di carne che avrete salato e pepato, lasciando un bordo attorno. Arrotolatela su se stessa, avvolgetela in un rettangolo di carta da forno bagnata e strizzata, avvolgete di nuovo in un rettangolo di alluminio, chiudete bene e ponete in forno preriscaldato a 200° per un'ora. Tagliate la carta, fate dorare il polpettone da tutti i lati sotto il grill, lasciatelo in forno ad intiepidire prima di tagliarlo a fettine sottili. È ottimo anche freddo. Potete servirlo con una maionese alla quale avrete aggiunto i petali tritati di 5 rose.

