

Polpettone arrosto

da servire freddo fra gli antipasti (7 od 8 persone)
oppure caldo come pietanza (4 porzioni)

Ingredienti

Pancia di vitello	circa	g	300	Sale e pepe		q	6
Ripieno di pag. 27	circa	g	180	Vino bianco secco		g	80
Burro		g	20	Salvia	rametti	n	1
Olio d'oliva		g	20	Rosmarino	rametti	n	1

Preparazione

- Fatevi preparare dal vostro macellaio un pezzo di pancia di vitello dalle misure approssimative di cm. 17 x 27 e sgrassatela bene cercando di assottigliarla il più possibile.
- Date al ripieno una forma cilindrica, mettetelo al centro della carne, e, con un semplice filo da imbastire ed un ago un poco grosso, cucite bene la pancia in modo da ottenere un rotolo ben chiuso in ogni sua parte. Il ripieno deve stare **molto largo** altrimenti il polpettone scoppierebbe (la carne si ritira durante la cottura).
- Salate, pepate e rosolate **lentamente** in olio e burro quanto avete preparato. Dopo circa 1 ora provvedete ad aggiungere salvia, rosmarino e vino bianco. Coprite la pentola fino a cottura ultimata che deve essere **lentissima** per dare modo al ripieno di insaporire la carne. Se il vino si fosse asciugato unite un poco di latte.
- Tagliate il polpettone solo quando sarà freddo per fare in modo che le fette rimangano compatte. Se desiderate proporlo fra gli antipasti guarnitelo con foglie di lattuga altrimenti riscaldare le fette (magari con il microonde) completando il piatto con l'ingrediente caldo **colato e servito a parte**.

Togliete per tempo il ripieno dal congelatore dandogli poi una forma cilindrica
Sgrassate e mondate la carne ponendo al centro di questa il ripieno
Cucite la pancia ricordando che il ripieno deve starvi molto largo
Salate, pepate e rosolate molto lentamente il polpettone in olio e burro
Aggiungete salvia, rosmarino e vino bianco, coprite la pentola e cuocete a fiamma bassissima
Il vino si sarà asciugato. Spegnete e lasciate raffreddare completamente