

Polpettone goloso con speck e caprino

Chi l'ha detto che il polpettone è un cibo da ospedale ? Per la verità nessuno, ma certo è che non si pensa di solito a questo piatto come a qualcosa di particolarmente stuzzicante o che serviremmo ad una cena tra amici...

In ogni caso a me piace molto, e renderlo succoso e saporito è veramente facile, come ad esempio in questa variante. Cercavo un formaggio con cui formare il ripieno, ed ho voluto provare il caprino spalmabile. Risultato ottimo, soprattutto in unione allo speck, altro sapore dominante che si abbina proprio bene al caprino. Provatelo.



Ingredienti per 4 persone:

- per il polpettone:
 - 400 gr di macinato di manzo
 - 3 fette di pan carré
 - 60 gr di parmigiano grattugiato
 - 1 uovo
 - sale, pepe
- per il ripieno:
 - 1 confezione di formaggio caprino spalmabile (mi raccomando "di capra", perchè esistono anche i caprini di latte vaccino).
 - 1 confezione di speck (100gr) a fette sottili
- per contorno:
 - 4 patate
 - 2 cipolle rosse
 - olio, sale, pepe, paprika affumicata

Preparare l'impasto del polpettone sbriciolando bene in una ciotola con le dita le fette di pan carré, unirvi il parmigiano grattugiato e la carne macinata. Mescolare con le mani, salare e pepare e per ultimo unire l'uovo intero.



Impastare fino ad uniformare il composto. Stendere su un tagliere un foglio largo di pellicola e formarci sopra con la carne un rettangolo di circa 20x30 (più o meno come un foglio A4 o poco più corto).



Sulla parte centrale della carne spalmare il caprino quasi fino ai bordi laterali, poi ricoprire tutto il rettangolo con le fette di speck (tranne 2 fette da tenere a parte).



A questo punto, aiutandosi con la pellicola, arrotolare il polpettone fino a chiuderlo completamente. (attenzione che la pellicola non si infili nel rotolo!).

Compattare bene sia l'ultimo lembo in alto che i due lati,

schiacciando verso l'interno la carne per chiudere entrambe le estremità.

Con le fette di speck avanzate, ricoprire la parte superiore del polpettone.



Rimuovere la pellicola e trasferire in una teglia da forno ampia leggermente unta sul fondo.

Preriscaldare il forno a 180° (statico).

Preparare il contorno: lavare bene le patate poi tagliarle a pezzettoni lasciando la buccia, mescolarle in una ciotola con le cipolle sbucciate e tagliate in 8 parti ciascuna, e condire il tutto con sale, pepe, olio e, a piacere, paprika dolce o affumicata.

Versare patate e cipolle intorno al polpettone.

Infornare la teglia per circa 45 minuti, eventualmente prolungando la cottura per altri 3-4 minuti con la funzione grill se si vuole la superficie un po' più croccante.

Servire caldo o tiepido.

