
Polpettone in crosta

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

I pistacchi sono semi verdi e teneri che, con il loro gusto delicato, possono essere consumati freschi o secchi (leggermente tostati) oppure, come solitamente avviene, sono ingrediente per la preparazione e la decorazione di dolci e gelati. Il loro gusto, però, si abbina molto bene anche alle pietanze salate, rendendole più gradevoli anche dal punto di vista estetico. **INGREDIENTI** (per 6 persone) Per la pasta di pane: 200 grammi di farina, 1 patata piccola, 75 ml di latte, 50 ml di acqua, 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, 8 grammi di lievito di birra, q.b. di sale, 1 tuorlo. Per il polpettone: 1 carota, 1 cipolla, 300 grammi di macinato di maiale, 2 salsicce, 150 grammi di prosciutto cotto, 1 zucchina, mezzo bicchiere di vino bianco, 1 patata, 2 uova, 3 cucchiaini di pistacchi sgusciati, 2 cucchiaini di parmigiano, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, noce moscata, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: poche foglie di lattuga, 10 pistacchi tritati. **PREPARAZIONE** Per la pasta di pane: porre la farina a fontana, porvi all'interno una patata bollita e schiacciata con la forchetta (renderà la pasta più morbida), il lievito, che avrete precedentemente stemperato in poca acqua tiepida, l'olio, il latte, l'acqua se necessario ed aggiungere un pizzico di sale. Impastare il tutto e lasciar riposare, coprendo con un canovaccio umido, in un luogo fresco, per almeno 60 minuti. Per il polpettone: far appassire in poco olio extravergine d'oliva la cipolla finemente tritata, unire la carota, il sedano e le zucchine tagliate a rondelle, quindi aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini e bagnare con un po' di vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare l'alcool e lasciar cuocere per altri dieci minuti. Nel frattempo, porre in una ciotola la carne macinata, le salsicce sbriciolate, la patata lessata e schiacciata con una forchetta, le uova, il parmigiano, i pistacchi, e le zucchine cotte, grattugiare la noce moscata e regolare di sale e di pepe. Lavorare con cura gli ingredienti e dare alla carne macinata la forma del polpettone, che avvolgerete in un foglio di carta da forno che fermerete con dello spago da cucina. Cuocere in forno a 180°C per circa 40 minuti. Stendere con un matterello la pasta e dargli uno spessore di circa 8 millimetri, porvi al centro il polpettone, ormai freddo, al quale avrete eliminato la carta da forno; chiudere la pasta intorno al polpettone. Con la pasta avanzata, creare delle striscioline, come quelle che si preparano solitamente per la crostata e formare con queste una griglia sul polpettone. Spennellare con un tuorlo e far cuocere in forno a 200°C fino a quando la crosta risulterà ben dorata. **PRESENTAZIONE** Disporre il polpettone in crosta su un piatto da portata di forma ovale sul quale avrete posto delle foglie di lattuga. Spolverare con pistacchi tritati. Servire con patate e carote cotte al vapore.