

POLPETTONE CON CASTAGNE, SALSA DI MELAGRANA, MELA E PORRO

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per il polpettone)

600 g macinato di carne bianca (tacchino, vitello o pollo)

400 g luganega (o salsiccia)

100 g di pane

latte q.b.

50 g di formaggio grattugiato

1 uovo

sale e noce moscata q.b.

240 g di pancetta arrotolata

200 g di castagne

(per la salsa di melagrana)

1 melagrana

1 cucchiaino di zucchero a velo

il succo di ½ limone

1 cucchiaino di fecola o maizena per addensare

(per il contorno)

2 mele granny

1 porro

olio EVO, sale q.b.



PREPARAZIONE

Macinare le carni e mischiarle.

Ammollare il pane nel latte.

Strizzatelo e aggiungerlo al macinato di carni, con il formaggio grattugiato e l'uovo. Aggiustare di sale e noce moscata e mischiate con energia.

Lessate le castagne per 50 minuti con una foglia di alloro e sbucciatele.

Stendete il composto su un foglio di carta da forno in maniera omogenea.

Disponete il formaggio precedentemente tagliato a listarelle.

Sbriciolate le castagne e cospargetele lungo tutta la superficie.

Arrotolate il polpettone e sigillatelo.

Foderate con le fette di pancetta.

Cuocete in forno preriscaldato a 200° per 40 minuti.

Preparate la salsa di melagrana: spremete il limone; sgranate la melagrana e ponete sul fuoco una casseruola con i chicchi di melagrana e il succo di limone. Lasciate restringere qualche minuto, togliere dal fuoco e filtrare con un colino. Riponete quanto estratto sul fuoco, aggiungendo la farina per addensare e continuando a rimestare con una frusta.

Nel frattempo, preparate il contorno: lavate le mele e tagliatele a fette con l'apposito strumento.

Tagliate il porro a losanghe e ungete il tutto con un filo d'olio extravergine.

Grigliate porro e mele su una griglia rovente.

Sfornate il polpettone e lasciate raffreddare una decina di minuti. Tagliate a fette e disponete nel piatto, accompagnando con frutta e verdura grigliate e salsa di melagrana.