

Polpettone al ginepro



Preparazione: 20

Cottura: 60'

Esecuzione: facile

Ammolla il pane 5 nel latte tiepido e strizzalo, trita la cipolla finemente, pesta con il batticarne metà bacche di ginepro. Scalda l'olio in un tegamino con le bacche pestate e l'alloro, rosolavi 2' la cipolla, versa il vino e lascia sfumare 10 e spegni, lascia intiepidire e toglie alloro e ginepro. Sbatti le uova con la forchetta, trita finemente la mortadella, aggiungili alla carne macinata insieme alla salsa alla cipolla, il pane, il grana e il pepe e sale. Accendi il forno a 180° C e ricopri uno stampo con carta da forno, metti il composto, copri lo stampo con alluminio e cuoci per 20, quindi scopri e cuoci ancora 30. Sforna il polpettone e lascialo intiepidire prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di spalla di maiale macinata
- 120 g di mortadella
- 2 uova
- 4 cucchiaini di grana grattugiato
- 60 g di mollica di pane
- 30 ml di latte
- 2 cucchiaini di olio EV
- 1/2 cipolla
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di bacche di ginepro
- 1 bicchiere di vino rosso
- sale e pepe

