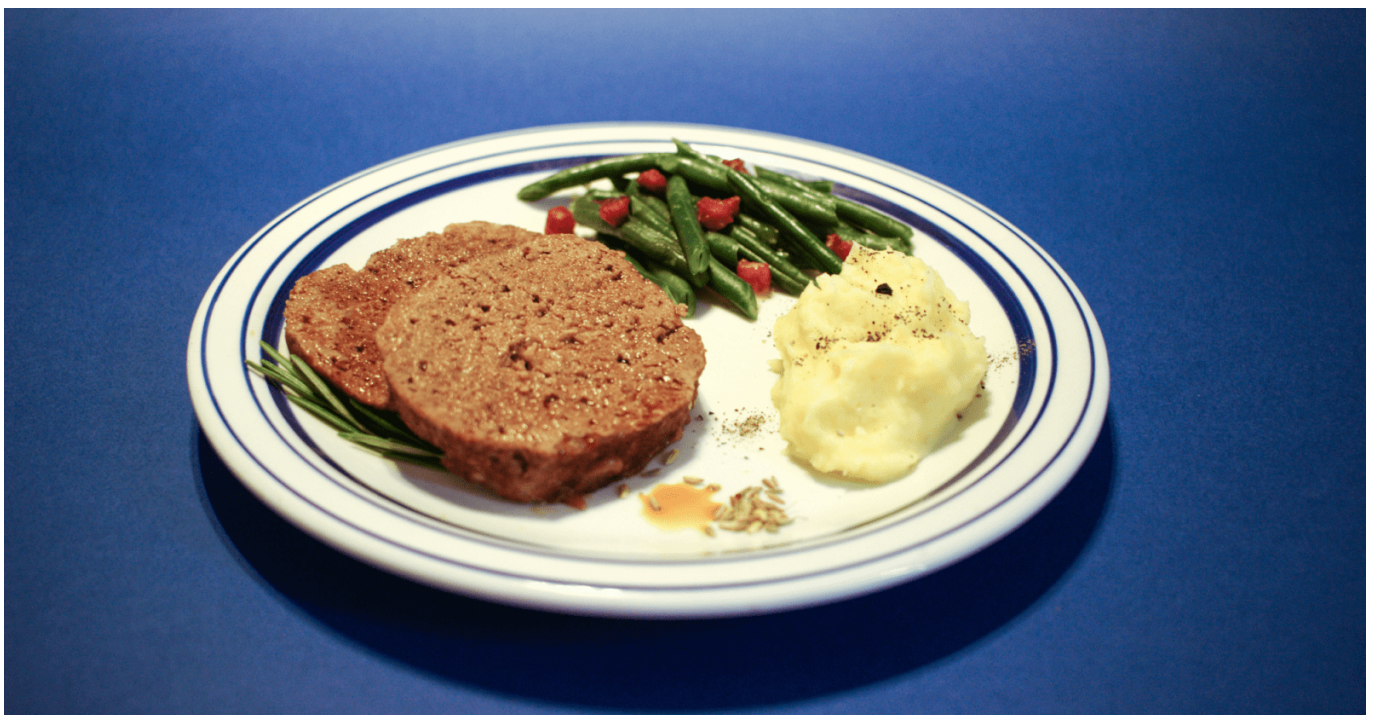


Polpettone ai salatini con fagiolini e mashed potatoes – Stranger Things

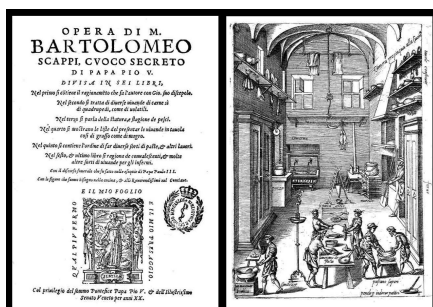


Entra



È un classico secondo piatto della tradizione culinaria casalinga, che viene spesso preparato con gli avanzi di carne.

Il **polpettone** come la sua “sorella minore” la **polpetta** ha origine antichissime.



Nel 1570 **Bartolomeo Scappi**, famoso gastronomo, ci illustra polpette e polpettoni in cui le ricette diventano sempre più composite grazie a una manualità di alto profilo, fettine più o meno grandi e spesse ricavate dalla coscia o dal lombo del

vitello, steccate con prosciutto, marinate in aceto, spezie e sapa in omaggio al gusto del tempo, cotte allo spiedo e frammezzate a fette di lardo per comporre i *Polpettoni alla romanesca*.

Variazioni di questo piatto si possono trovare in ogni parte del mondo e possono essere di carne e di pesce.

Nella *seconda puntata* (prima stagione) di *Stranger Things* **Lucas** e **Dustin** sono invitati a restare a cena dalla mamma di **Mike**,



che per l'occasione aveva preparato un **polpettone** accompagnato da fagiolini e mashed potatoes

Durante la cena **Eleven** gira per la casa e i ragazzi fanno di tutto per distrarre gli altri membri della famiglia

Quella che proponiamo è una tipica ricetta americana di quegli anni del polpettone in cui il pane grattugiato è sostituito dai salatini.

Come contorni abbiamo pensato ai **fagiolini con pancetta**, dal sapore particolarmente deciso e molto utilizzato in America e alle **mashed potatoes**, un classico piatto americano ed inglese: una sorta di purè casareccio in cui la patata viene schiacciata con la forchetta.

Ingredienti per 4 persone

Carne trita 500 gr

Salatini tipo Ritz 120 gr

Formaggio cremoso tipo Philadelphia 60 gr

Panna 2 cucchiaini

Worcestershire suace 2 cucchiaini

Rosmarino 1 rametto

Olio EVO 2 cucchiaini

Sale q.b.

Pepe q.b.

Per i fagiolini:

Fagiolini 500 gr

Pancetta affumicata 100 gr

Olio EVO 4 cucchiaini

Sale q.b.

Pepe q.b.

Per le patate:

Patate 1 Kg

Burro 100 gr

Panna acida 60 gr

Panna 150 ml

Sale q.b.

Pepe q.b.



Radunate nel robot la carne, i salatini, il formaggio cremoso, la panna, il rosmarino, la salsa worcestshire, una presa di sale e una macinata di pepe.

Tritate fino ad ottenere un composto molto fine.

Stendete il composto e formate un cilindro.

Scaldate l'olio in una teglia, rosolatevi il polpettone da tutti i lati.

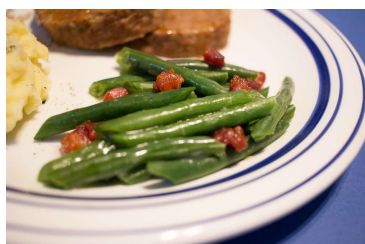
Infornate (forno preriscaldato) a 200° per 40 minuti.

Nel frattempo: pelate le patate, tagliatele in cubetti e posizionate in una pentola.

Coprite a filo con acqua fredda e una presa di sale.
Portate a bollore e fate sobbollire per circa 15-20 minuti.

In una padella, senza nessun condimento, fate rosolare per pochi minuti la pancetta. Appena si sarà colorita, toglietela e mettetela da parte.

Mondate i fagiolini, spuntateli e privateli dei filamenti.
Lavateli e fateli cuocere per 10 minuti in acqua salata in ebollizione.



Sbucciate l'aglio e fatelo rosolare in una padella con l'olio.
Unite i fagiolini, salate, pepate e fate cuocere per una decina di minuti.

Aggiungete la pancetta e proseguite la cottura per altri 2 minuti.

Allontanate dal calore le patate e schiacciate con la forchetta fino ad ottenere un composto grezzo.

Aggiungete il burro, la panna e la panna acida, mescolate con un cucchiaino di legno per 1 minuto.

Riposizionate sul fuoco e fate cuocere per circa 5-6 minuti continuando a mescolare.



Componete il piatto:

sfornate il polpettone, tagliatelo a fette disponendone 2 o 3 nel piatto, affiancate da una cucchiata abbondante di patate spolverate di pepe e da un pò di fagiolini con pancetta. Servite

Consigli

- Spesso accompagnato da salsa di pomodoro piccante
- A volte riempito da pezzi di formaggio a pasta semidura, tipo Emmental
- Potete preparare tutte le preparazione anche il giorno prima