POLPETTONE ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr. di carne di manzo macinata,
- 50 gr. di prosciutto cotto,
- 25 gr. di burro,
- una fetta di mortadella,
- un pezzetto di salsiccia (luganiga),
- un mazzetto di prezzemolo,
- mezzo spicchio di aglio,
- un uovo,
- poco parmigiano,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- un rametto di rosmarino,
- una grattugiata di noce moscata,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tritate il prosciutto con la mortadella, con il prezzemolo mondato, lavato e ben strizzato e l'aglio.
Mettete il trito in una terrina, aggiungetevi la salsiccia, la carne, 2 cucchiaiate di parmigiano, l'uovo, sale, pepe e noce moscata.
Amalgamate gli ingredienti impastando il tutto con le mani.
Arrotolate l'impasto, sempre con le mani, e dategli la forma di un salame.
Ungete con il burro e qualche cucchiaiata di olio una casseruola ovale, mettetela al fuoco con il rametto di rosmarino e, appena il tutto sarà caldo, adagiatevi il polpettone e lasciatelo così fermo fino a quando avrà formato, sotto, una crosticina secca dorata.
Quindi, con l'aiuto di una paletta o di 2 forchette, staccatelo dal fondo molto delicatamente e giratelo dall'altra parte; lasciate che si formi di nuovo la crosticina, quindi voltate il polpettone gradatamente sui fianchi e, quando si presenterà ben dorato esternamente, spruzzatelo con il vino bianco.
Quando il vino sarà quasi completamente evaporato, scoperchiate il recipiente, dopo aver eliminato il rametto di rosmarino e fate cuocere il polpettone per circa un'ora.
Se fosse necessario, durante la cottura, bagnatelo con brodo bollente o acqua.
A cottura ultimata, scolatelo dal sugo, lasciatelo riposare un momento per poterlo tagliare facilmente senza sbriciolarlo, affettatelo e irroratelo con un po' del sughetto di cottura.