

POLPETTONE IN SALSA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate a pasta bianca
- 2 carote
- 300 g di piselli
- 300 g di fave
- 2 uova
- 6 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 1 ciuffo prezzemolo
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Per la salsa:

- 300 g di prezzemolo
- 2 spicchi aglio
- 1 acciuga sotto sale
- 2 pomodori ramati
- 1/2 panino (mollica)
- aceto di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Lessate le patate in acqua salata inizialmente fredda per 25-30 minuti dal momento dell'ebollizione, poi pelatele e riducetele in purea.

Sbucciate le fave e i piselli, raschiate le carote e lessateli separatamente in acqua salata.

Passate al passaverdure i piselli (tenendone da parte 2 cucchiaini) con le fave.

Tagliate a pezzetti le carote.

Mescolate gli ingredienti preparati con il formaggio, il prezzemolo tritato, le uova, sale e pepe.

Date al composto ottenuto una forma cilindrica, aggiungendo del pangrattato se non fosse abbastanza consistente, poi passatelo nel pangrattato e bagnatelo con un filo d'olio.

Sistematelo su un foglio di carta forno e cuocetelo in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti.

Preparate intanto la salsa.

Fate ammorbidire la mollica nell'aceto, poi strizzatelo.

Scottate i pomodori per un minuto, poi spellateli, privateli dei semi e sminuzzateli.

Dissalate l'acciuga sotto l'acqua corrente e tritatela con l'aglio e il prezzemolo.

Mescolate in una ciotola gli ingredienti preparati con qualche cucchiainata d'olio, sale e pepe a piacere.

Servite il polpettone caldo o tiepido con la salsa preparata.

