

# Polpettone in crosta alla maniera di Bill Granger



Pirofila e linea tavola Dune [Villa D'este Home](#)



*Pensieri e pasticci©*



Quando sono un pò giù, in crisi, o semplicemente un pò malinconica per qualcosa (noi donne spesso siamo così! O almeno io...), trovo conforto nel mettermi in cucina.

A volte, se sono davvero tanto arrabbiata, devo lasciar perdere...non riesco a concentrarmi e tutto mi riesce male, così preferisco non provarci neppure, tanto so il risultato!

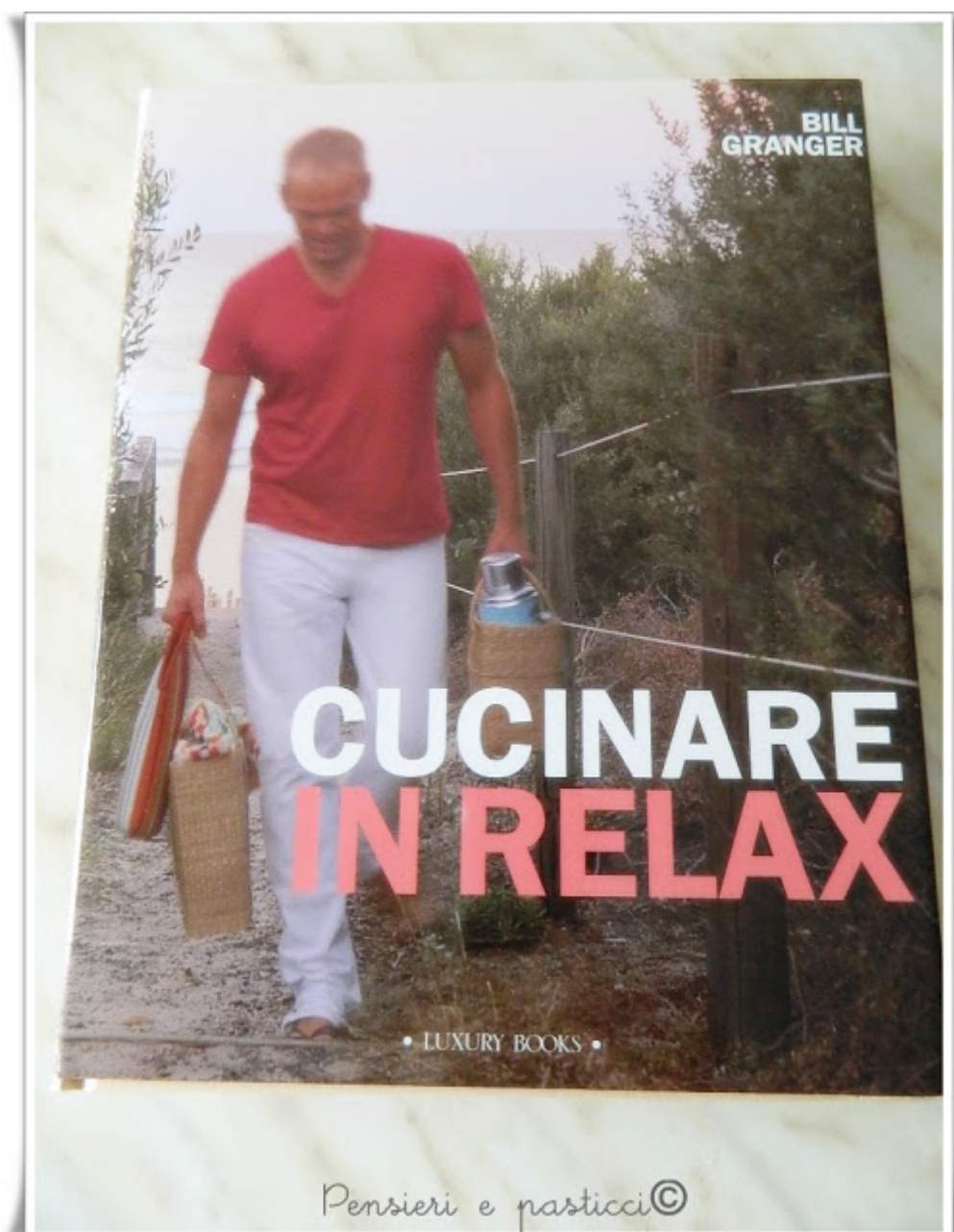
Ricordo dei biscotti...fatti per cercare di calmarmi dopo una delle ennesime delusioni di una "cara" amica...l'impasto impazzì, non so perchè...ancora non ricordo cosa sbagliai negli ingredienti, ma mi venne un nervoso talmente incontrollabile, che buttai tutto dalla disperazione, senza neppur provare a rimediare. In questi casi davvero meglio evitare...



Però, per sentirmi meglio durante qualche momento un pò così, mi metto a pasticciare e subito mi sento più felice!

La preparazione di un dolce, o di un pane dove le mani si mettono ad impastare con quel movimento così appagante...oppure la preparazione di un polpettone, che io impasto con le mani quasi alla stessa maniera.

Tempo fa, approfittando della promozione estate di [Luxury Books](#), avevo acquistato [questo](#) libro di [Bill Granger](#)...era da tempo che lo desideravo, e poi il titolo...beh, ovviamente un programma!



Mi ha subito conquistata, mi piacciono i libri che hanno anche

un minimo di storia dietro ad ogni ricetta...Bill le cataloga in base ai molti momenti e ai ricordi della propria vita, come ad esempio la luna di miele, accanto al camino, all'aria aperta... Insomma, un altro degli acquisti che, a parer mio, ho azzeccato!

Tornando a noi, ho trovato questa ricetta, che lui presenta come involtini di maiale e vitello al pistacchio.

Li presenta come dei piccoli involtini monoporzione, che invece io ho preferito trasformare in un polpettone: ho solo cambiato la forma, mantenendo il resto tutto uguale, magari con qualche piccolissima modifica sulle dosi, ma per il resto la ricetta è quella (ovviamente essendo anche in tre a tavola...).

Siamo rimasti estasiati dalla bontà...la croccantezza del pistacchio e la morbidezza e il profumo della carne, avvolta in questa crosta deliziosa...beh, sinceramente ve lo consiglio.



Ingredienti:

1 cucchiaio di olio d'oliva (per me [Dante 100% italiano](#))  
mezza cipolla bianca piccola tritata fine  
1 spicchio d'aglio schiacciato  
1 cucchiaino di coriandolo in polvere  
1 cucchiaino di cumino in polvere  
300 gr di macinato di vitello  
250 gr di macinato di maiale  
50 gr di pistacchi macinati grossolanamente  
1 uovo e un tuorlo  
sale  
pepe nero macinato al momento (per me [Mondospezie](#))  
1 foglio di pasta sfoglia  
semi di sesamo (per me [Melandri Gaudenzio](#))  
qualche cucchiaio di latte



### Preparazione:

Riscaldare il forno a 200° e rivestire una placca grande con la carta forno.

Scaldare l'olio d'oliva in una padella antiaderente (per me [questa](#) della liea [Keravis Whitestone Salento](#) di [Ballarini](#)) e metterci la cipolla a soffriggere per 5-6 minuti. Aggiungerci l'aglio e le spezie, cuocere un altro minuto mescolando, poi spegnere la fiamma e lasciare raffreddare.

In una ciotola capiente, sbattere leggermente l'uovo e il tuorlo, poi aggiungere la cipolla con le spezie, le carni, i



pistacchi e iniziare ad impastare con le mani per amalgamare bene il tutto.

Che bello...

Successivamente insaporire con sale e pepe...io non ho abbondato, già un profumo meraviglioso si sprigionava dall'impasto di carne...

Qui Bill divide l'impasto in 8 pezzi per fare tanti involtini...io ho semplicemente creato un unico bel polpettone, dandogli la forma con le mani ed avvolgendolo poi nella sfoglia, sigillandola anche bene ai bordi.



Successivamente ho praticato dei buchi per far sfiatare leggermente la carne, ho spennellato col latte e spolverizzato coi semini di sesamo (pennello in silicone [Pedrini](#))  
Ho infornato per circa 45 minuti, in modo da cuocere bene la carne all'interno e dorare la sfoglia alla perfezione.

Ed ecco qua:





Un piatto profumatissimo dal sapore e dalla consistenza davvero particolari.

Vi conquisterà!

Oggi sono di corveè pulizie, eheheheh...in questi giorni presa da mille cose sto un poco trascurando la casa e sinceramente si inizia a vedere...quindi meglio correre ai ripari! Un caro saluto a tutti

*Simona*