

Recette Polpettone à la sauce tomate



Ingrédients / pour 4 personnes

- 250 grammes de viande hachée de veau
- 2 œufs + 2 œufs cuits
- 3 cuillères à soupe de chapelure (voire un peu plus)
- 50 grammes de parmesan râpé
- Sel poivre
- Persil haché finement
- 30 grammes de jambon en tranches fines
- 30 grammes de mortadelle en tranches fines (ou seulement 60 grammes de jambon si vous n'aimez pas la mortadelle)
- 50 grammes de fromage en tranches fines (galbanino ou bien emmental)
- 400 grammes de sauce tomate
- Huile d'olive extra-vierge
- 1/4 d'oignon émincé
- 2 petits morceaux de branche céleri

Réalisation

- Difficulté
- Préparation

- Cuisson
- Temps Total
 - **Facile**
 - **40 mn**
 - **1 h**
 - **1 h 40 mn**

PRÉPARATION Polpettone à la sauce tomate

1Mélanger la viande, les 2 oeufs, la [chapelure](#), le parmesan, sel poivre et persil haché. Si le mélange est trop liquide, ajouter [chapelure](#) et fromage jusqu'à ce que la consistance vous permette de former un [pâton](#) qui se tienne. [Réserver](#) au frais.

2Faire cuire vos 2 autres oeufs (10 mn dans eau bouillante). En ôter la coquille une fois refroidis.

3Préparer votre sauce tomate: faire [rissoler](#) 1/4 d'oignon émincé finement dans 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter les morceaux de céleri (lorsque j'achète le céleri, je le lave, coupe les branches en petits morceaux et congèle, ainsi j'en ai toujours à disposition) et verser la sauce. Saler et laisser cuire à feu doux 20 mn en ajoutant si nécessaire un peu d'eau durant la cuisson.

4



Baigner légèrement un plat (cela évitera que la viande ne colle à celui-ci) suffisamment large où vous ferez [rissoler](#) votre préparation par la suite. Étaler la viande sur 1 cm d'épaisseur en formant une forme rectangle. Déposer les tranches de jambon, mortadelle et fromage, puis les oeufs cuits, entiers ou bien coupés en deux dans le sens de la largeur, le jaune vers le bas. Laisser les bords libres, au-moins 1 cm, pour refermer sans que l'intérieur ne déborde. Enrouler la viande du haut vers le bas pour les 3/4 environ puis du bas vers le haut afin de refermer le [pâton](#). Bien souder et ne pas oublier les côtés. Déposer de la [chapelure](#) sur toute la viande.

5Dans une grande poêle, déposer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire [rissoler](#) la viande sur tous les côtés. Attention, la préparation est délicate.

Pour finir

Ajouter la sauce tomate et laisser cuire à feu doux une heure environ. Avec une purée de pomme de terre, ou quelques poivrons rissolés, votre repas sera fantastique!