POLPETTONE AL SUGO, LA RICETTA CHE SCALDA IL CUORE: INGREDIENTI E PREPARAZIONE

Un grande classico della cucina di casa, morbido, saporito e avvolto da un ricco sugo di pomodoro. Una ricetta perfetta per il pranzo della domenica

Media 20' Secondo

INGREDIENTI (4-6)

- 700 gr Passata 700 g
- 1 spicchio Aglio
- 600 gr Carne macinata
- 1 Cipolla
- 80 ml Latte
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- 100 gr Pane raffermo
- 80 gr Parmigiano Reggiano (grattugiato)
- q.b. Pepe
- 1 ciuffo Prezzemolo
- q.b. Sale
- 100 gr Scamorza o provola (Facoltativo)
- 2 Uova

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

Il polpettone al sugo è uno di quei piatti capaci di portare subito in tavola il profumo della cucina di casa: morbido, saporito e avvolto da un sugo di pomodoro gustoso. È una ricetta sostanziosa ma semplice da preparare e perfetta per il pranzo della domenica o per una cena in famiglia o quando si ha voglia di un secondo che sappia di tradizione.

Il segreto sta nell'equilibrio tra un impasto morbido e ben condito e una cottura lenta nel pomodoro, che permette alla carne di rimanere succosa e al sugo di raccoglierne tutto il sapore. Una volta pronto, basta tagliarlo a fette e servirlo con abbondante salsa, magari accompagnato da qualche fetta di pane.

COME PREPARARE IL POLPETTONE AL SUGO

Preparare il polpettone al sugo richiede solamente pochi passaggi: prima si realizza l'impasto di carne, poi si procede con una breve rosolatura e infine, si completa la cottura direttamente nel pomodoro. Proprio quest'ultima fase permette ai sapori di amalgamarsi e rende il piatto particolarmente morbido e gustoso.

COME PREPARARE L'IMPASTO DEL POLPETTONE

Prendere il pane raffermo e metterlo in una ciotola, bagnarlo con il latte e lasciarlo ammorbidire per qualche minuto. Strizzarlo bene e trasferirlo in un'altra ciotola capiente insieme alla carne macinata.

Aggiungere le uova, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Se piace, è possibile aggiungere anche una piccola quantità di aglio tritato in modo molto fine.

Lavorare il composto con le mani solo per il tempo necessario ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. L'impasto deve risultare morbido ma compatto, abbastanza consistente da mantenere la forma durante la cottura. Trasferirlo quindi, su un piano e modellarlo fino a ottenere la classica forma allungata. Per una versione più ricca, si possono sistemare al centro alcuni cubetti di scamorza o provola prima di richiudere e compattare il polpettone.

LA COTTURA DEL POLPETTONE

Versare un filo di olio extravergine di oliva in un tegame abbastanza ampio e lasciarlo scaldare a fuoco medio. Adagiare delicatamente il polpettone e farlo rosolare su tutti i lati, girandolo con attenzione per evitare che si rompa. La superficie dovrà risultare leggermente dorata e più compatta.

Questo passaggio non serve a cuocere completamente la carne, ma permette di creare una prima crosticina esterna e aiuta il polpettone a mantenere meglio la propria forma durante la successiva cottura nel pomodoro. Quando è ben rosolato, toglierlo dalla cottura e trasferirlo momentaneamente su un piatto.

PREPARARE IL SUGO E COMPLETARE LA COTTURA DEL POLPETTONE

Nello stesso tegame aggiungere, se necessario, un altro filo d'olio e far appassire lentamente la cipolla tritata. Quando sarà morbida e trasparente, versare la Passata di Pomodoro De Rica o la Polpa di Pomodoro De Rica e regolare di sale.

Lasciare insaporire il sugo per qualche minuto, quindi sistemare nuovamente il polpettone nel tegame. Coprire con il coperchio e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 40-50 minuti, girando la carne delicatamente a metà cottura.

Il pomodoro dovrà restringersi gradualmente, trasformandosi in una salsa corposa ma ancora morbida. Se durante la preparazione il sugo dovesse asciugarsi troppo, è possibile aggiungere un po' d'acqua. Una volta cotto, spegnere il fuoco e lasciare riposare il polpettone per 5-10 minuti. Tagliarlo quindi a fette abbastanza spesse e servirlo ricoperto con il suo sugo.

QUALE POMODORO SCEGLIERE PER IL POLPETTONE AL SUGO

Nel polpettone al sugo il pomodoro non è soltanto un accompagnamento, ma uno degli elementi che contribuiscono maggiormente al risultato finale. Durante la cottura raccoglie infatti, i succhi della carne e diventa progressivamente più ricco e saporito.

La Passata di Pomodoro De Rica è una buona scelta se si vuole ottenere un condimento dalla consistenza liscia e uniforme, capace di avvolgere completamente le fette di polpettone. La Polpa di Pomodoro De Rica, invece, permette di mantenere una consistenza più rustica e corposa, con il pomodoro maggiormente percepibile nel piatto.

In entrambi i casi è importante lasciare che il sugo cuocia lentamente insieme alla carne. In questo modo può restringersi gradualmente senza asciugarsi troppo e acquisire un gusto più pieno, diventando parte integrante della ricetta.

COME OTTENERE UN POLPETTONE AL SUGO MORBIDO

Un buon polpettone deve essere compatto quanto basta per poter essere affettato, ma rimanere morbido e succoso all'interno. Per ottenere questo risultato bastano alcuni piccoli accorgimenti.

Prima di tutto, è meglio non lavorare troppo a lungo l'impasto. Mescolare eccessivamente la carne rischia infatti di renderla più compatta una volta cotta. Il pane ammollato nel latte svolge invece, un ruolo importante perché contribuisce a mantenere l'interno umido e soffice.

Anche la temperatura di cottura fa la differenza. Dopo la rosolatura, il polpettone dovrebbe cuocere lentamente e a fuoco dolce, immerso almeno in parte nel sugo. Una fiamma troppo alta rischierebbe di asciugare la carne e far restringere il pomodoro troppo velocemente.

Infine, è importante non avere fretta di tagliarlo. Una volta tolto dal fuoco, lasciarlo riposare per 5-10 minuti aiuta i succhi a distribuirsi meglio all'interno e consente di ottenere fette più compatte, che non si sfaldano al momento di servirle.

COSA ABBINARE AL POLPETTONE AL SUGO

Il polpettone al sugo è già un secondo piatto ricco e completo, per questo si abbina bene a contorni semplici, capaci di accompagnarlo senza coprirne il gusto.

Tra le opzioni più classiche ci sono le patate al forno, il purè di patate, i piselli in padella o delle semplici verdure di stagione. Anche verdure grigliate o saltate possono creare un buon contrasto con la morbidezza della carne e la consistenza del sugo.

E poi c'è il pane, quasi indispensabile quando il pomodoro è abbondante: qualche fetta di pane casereccio permette di raccogliere il sugo rimasto nel piatto e godersi fino all'ultimo assaggio. Il polpettone può essere preparato anche in anticipo e riscaldato delicatamente nel suo condimento prima di servirlo: il riposo permette ai sapori di amalgamarsi ulteriormente e rende questo grande classico della cucina di casa ancora più invitante.

Non perderti anche altre gustose ricette come Polpette in salsa tex-mex e Mini polpette di melanzane con dip di passata.

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044