

# Polpettone de bondiola con polenta di melanzane

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Huevos:** 2 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Bondiola de cerdo:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Espinaca:** 1 Paquete

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso Parmesano Rallado:** 50 g

## Guarnición

**Semillas de sésamo:** 1 cdita.

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Agua:** 400 cc

**Manteca:** 50 g

**Leche:** 200 cc

**Cardamomo:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Polenta:** 200 g

## Salsa

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Varios

**Semillas de sésamo negro:**

## Preparación de la Receta

- Abra la **bondiola** hasta formar un rectángulo.
- Salpimente
- Mezcle los huevos con el queso rallado.
- Lave las espinacas y cocine apenas en una sartén caliente.

- Agregue la mezcla de huevos y queso.
- Unte la *bondiola* con esta preparación, enrolle y ate con un hilo de cocina.
- En una sartén con aceite de oliva y el *ajo* selle la carne.
- Termine la cocción en el horno.
- Deje reposar 5 minutos antes de cortar

## Guarnición

- Pincele las berenjenas con aceite de oliva.
- Disponga en una platina y cocine en el horno.
- Pele, elimine las semillas y redúzcalas a puré.
- Lleve el agua a hervor con la leche, la sal y la *manteca*.
- Vierta la *harina* en forma de lluvia revolviendo constantemente.
- Agregue el puré de berenjenas.
- Condimente con las semillas de *sésamo* y *cardamomo*.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva la *bondiola*, rocíe con el fondo de cocción de la carne, al lado quenelles de **polenta**.
- Termine con semillas de *sésamo* negro.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/polpettone-de-bondiola-con-polenta-di-melanzane>