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