

## POLPETTONE DI PATATE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
300 gr	Carne arrosto
500 g	patate
100 g	burro
¼ litro	Latte
1 ciuffo	Prezzemolo
150 gr	maionese
1 cucchiaino	Senape
Mezzo	Limone
	Sale e pepe

### PREPARAZIONE:

Lessate le patate in acqua bollente salata per 20 minuti, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Sciogliete il burro in una pentola, unite la purea di patate e continuando a mescolare, cuocete a fiamma molto bassa unendo a poco a poco il latte fino ad ottenere un composto morbido e ben amalgamato. Salate e pepate leggermente. Trasferite il purè in una terrina e fatelo raffreddare. Aggiungetevi la carne cotta tagliata a pezzetti e il prezzemolo tritato. Mescolate bene, date al composto la forma di polpettone e avvolgetelo in un foglio di alluminio. Mettete in frigo per tre ore. Mescolate alla maionese la senape e il succo di limone. Togliete il polpettone dal frigo e tagliatelo a fette alte un centimetro e servitelo versandovi sopra la salsa a base di maionese e senape.