POLPETTE DI MELANZANE FILANTI AL FORNO

Le **polpette di melanzane** sono un secondo piatto molto gustoso e perfetto per chi segue una dieta vegetariana. Sfogliando un numero di qualche mese fa del magazine di Jamie Oliver mi sono soffermata su una ricetta di polpette di melanzane. Ho fatto diverse modifiche ma mi è piaciuto molto, e ho provato, il metodo di cottura di questo vegetale. E’ infatti noto che la melanzana assorbe una grande quantità di olio e quindi per non bruciarla solitamente si tende ad aggiungerne troppo ottenendo melanzane molto unte. Nella ricetta presente sul magazine invece le melanzane vengono tagliate a pezzetti e condite con qualche cucchiaio di olio, stese poi su un foglio di carta forno e cotte in forno coperte da un foglio di alluminio, in questo modo otterrete melanzane cotte, saporite e per nulla unte.

POLPETTE DI MELANZANE FILANTI AL FORNO
CON SUGO DI POMODORO
ingredienti per 4 persone

600 g di melanzana al netto**
60 g di grissini integrali*
80 g di pecorino

50 g di asiago
1 uovo
4 cucchiai di olio
sale fino

Per il sugo
1/2 cipolla di tropea
4 pomodori rossi maturi
8 foglie di basilico
olio extravergine d’oliva
peperoncino fresco

*potete usare anche del pangrattato ma i grissini hanno molto più sapore.

** potranno sembrare tante le melanzane ma una volta cotte riducono moltissimo il loro volume.

Per prima cosa preparate il sugo, tritate la cipolla e fatela rosolare qualche minuto in un tegame con due cucchiai di olio extravergine d’oliva. Tagliate i pomodori in 4 parti ed eliminate i semi. Riducete i pododori a cubetti ed uniteli alla cipolla, proseguite la cottura per circa 40 minuti, fino ad ottenere un sugo denso e saporito. Regolate di sale ed aggiungete il basilico spezzettato e condite con un filo di

olio extravergine d’oliva a crudo.

Nel frattempo lavate la melanzana e riducetela a cubetti il più uguali possibile tra loro. Metteteli in una ciotola e irrorate con due cucchiai di olio, mescolate e fate lo stesso con altri due cucchiai, mescolate ancora. Foderate una teglia con della carta forno e disponete i cubetti di melanzane senza sovrapporli. Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti, se vedete che le melanzane iniziano a scurirsi troppo coprite con un foglio di alluminio. Togliete le melanzane dal forno, eliminate gli eventuali pezzetti bruciacchiati (se ne erano presenti di troppo piccoli) e schiacciatele con una forchetta, fate raffreddare. In una ciotola sbattete l’uovo, frullate i grissini a farina, grattuggiate il pecorino ed unite tutto alle melanzane. Regolate di sale e formate delle palle grosse come le palline da pin pong. Con un dito formate un buco e mettete un cubetto di asiago, richiudete la polpetta. Proseguite fino a terminare gli ingredienti. Disponete le polpette su una teglia coperta con carta forno e cuocete 20 minuti a 180°C. Sfornate le polpette e mettetele nella pentola con il sugo caldo, fate insaporire mescolando bene e servite subito.

L'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

POLPETTE DI VITELLO TARTUFATE

Ho sempre mangiato le polpette fatte con l’avanzo della carne lessa, dove mia mamma aggiunge mortadella o prosciutto, uovo e parmigiano, passate poi nel pan grattato e soffritte, formano una crosticina fantastica e io riuscivo sempre a rubarne un paio prima che finissero a mollo nel sugo. Mi son sempre piaciute ma non esistono varianti, come in ogni cosa cucinata da lei, tutto magnifico quello che mia mamma prepara ma la fantasia decisamente non le appartiene.
Poi ho scoperto le polpette fatte con il macinato, sono più morbide e si sciolgono in bocca.
Per questa ricetta ho usato una crema di funghi tartufata della ditta Menu, questa magnifica azienda che sicuramente tutti conoscete, si trova a Medolla, proprio dove a maggio dello scorso anno c’è stato il terribile terremoto che ne ha distrutto ben l’80%, ma loro si sono rimboccati immediatamente le maniche e hanno ricorstruito l’azienda con le più avanzate tecnologie edilizie antisismiche “l’Araba Fenice è rinata dalle sue macerie”
Io ricordo l’azienda perchè quando lavoravo a Cavezzo e andavo a pranzo da un’amica ci passavo proprio davanti, ora vedere come in poco tempo l’hanno ricostruita fa davvero piacere e impressione.

POLPETTINE DI VITELLO TARTUFATE

per 2 persone

300 gr di macinato di vitello

2 fette di pan carrè

1/2 bicchiere di latte

1 cucchiaio di crema ai funghi profumata al tartufo

25 gr di mandorle tostate salate

1 spicchio d’aglio

timo, maggiorana

olio extravergine d’oliva

sale, pepe

erbe di campo

Bagnate il pan carrè nel latte e strizzatelo, unitelo alla carne macinata, aggiungete le erbe e le mandorle tritate,

salate e con le mani lavorate il composto finchè sarà tutto omogeneo.
Formare le polpette e tenetele da parte.
In una larga padella fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva, mettete uno spicchio d’aglio in camicia (senza togliere la buccia) e mettete le polpette a rosolare.
Allungate con un mezzo bicchiere di acqua, salate e proseguite la cottura finchè il sugo si sarà ridotto della metà, aggiungete la crema di funghi profumata al tartufo, amalgamate bene e servite eventualmente con altre mandorle e erbe tritate.
Potete accompagnare con delle erbe di campo.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it