

Cupola di purè con polpette e funghi



GIOVEDI'...giro di boa!

Un'altra settimana sta per finire, il week end si avvicina ed io, vagando con la mente tra pizza, focaccia e brioche, comincio a sentire i pollici che prudono in attesa di pasticciare qualcosa di goloso in cucina.

La ricetta che voglio condividere con voi oggi è frutto di un esperimento improvvisato nel tentativo di accontentare i gusti di un babbo sempre più difficile e la igrizia di una figlia (la sottoscritta) che non aveva molta voglia di mettere troppe pentole al fuoco.

Ma come tante volte accade, l'apprezzamento arriva quando meno te lo aspetti...

L'altro giorno avevo i miei genitori a pranzo.

Il mio babbo è un carnivoro di prima categoria ma a me, quando si tratta di cucinare carne, per poco viene un attacco d'orticaria e allora ...allora...allora...POLPETTE!!!

Sì, in fondo le polpette sono semplici e rapide e mettono sempre d'accordo tutti, grandi e piccini. persino la sottoscritta si piega ad assaggiarne un paio abbastanza volentieri!

Ok polpette...ma non avevo la più pallida idea in che veste proporle.

Di sicuro avrei voluto evitare di friggere (ancora dovevo attutire la frittura dei bomboloni e due volte in due giorni...no no no non ce la potevo fare!).

Il mio caro babbo disdegna però qualsiasi salsa che non sia pomodoro ed io di polpette al sugo non volevo sentir parlare.

Avevo una mezza idea di preparare il purè per contorno e così mi è saltato in mente un bel "minestrone", funghi e formaggio filante per aggiungere un po' di sapore in più et volìà...il pranzo è servito!

La grossa soddisfazione è stata sentirsi dire (dopo la solita faccia scettica iniziale, a cui verrebbe voglia di rispondere con un bell'indirizzo di ristorante disponibile!!!): la prossima volta che vengo me lo rifai?

O perchè gli uomini dovranno essere sempre così diffidenti?!?!?! Mah...

Intanto anche stavolta son riuscita a cavarne le gambe...per fortuna!

Ed ecco quello che ho pasticciato.

CUPOLA DI PURE' con SORPRESA

Print

Prep time

2 hours

Cook time

1 h 10 mins

Total time

3 hours 10 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- – per le polpette
- 200 gr di macinato magro di vitello
- 200 gr di macinato magro di maiale
- 100 gr di ricotta ben sgocciolata
- 2 cucchiaini di fiocchi di patate (quelli in busta per il purè)
- 1 uovo
- latte q.b.
- parmigiano grattugiato
- prezzemolo tritato
- curry
- sale
- – per la cupola di purè
- purè di patate (2 buste di preparato in fiocchi o l'equivalente di purè "vero")
- 450 gr di funghi misti surgelati
- una manciata di porcini secchi
- 4 fette di galbanino (o sottilette)
- prezzemolo
- maggiorana
- rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- parmigiano grattugiato

- pangrattato
- peperoncino
- olio evo
- burro
- sale

Procedimento

1. Per le polpette: in una ciotola mescolare i due tipi di macinato con la ricotta, i fiocchi di patate, l'uovo leggermente sbattuto, una bella manciata di parmigiano e tanto latte q.b. per ottenere un composto della giusta consistenza.
2. Profumare con una spolveratina di curry, il prezzemolo tritato e insaporire con un pizzico di sale.
3. Amalgamare bene il tutto e lasciar riposare una mezz'oretta: i fiocchi di patate rigonfiano col riposo ed è possibile che sia necessario aggiungere un altro po' di latte.
4. Formare delle polpette delle dimensioni di una noce, cuocerle in padella con un filo di olio, coperte (sfumare se occorre con un goccio di brandy) e tenere da parte.
5. Se preferite, nulla vieta la frittura vera e propria!
6. In una padella far trifulare i funghi con un filo di olio, lo spicchio d'aglio schiacciato, un ciuffetto di prezzemolo tritato ed i porcini rinvenuti in acqua tiepida, strizzati e tritati.
7. Regolare di sale solo alla fine, quando ormai l'acqua di vegetazione è quasi del tutto ritirata.
8. Insaporire con un pizzico di peperoncino e tenere da parte.
9. Preparare infine il purè secondo quanto riportato sulla confezione (o nella maniera classica con le patate "vere"), insaporirlo con una bella manciata di parmigiano, maggiorana e rosmarino tritati finissimi, una puntina di curry e una noce di burro.
10. Imburrare una pirofila (o 4 pirofiline monoporzioni) e

cospargerla di pangrattato.

11. Sul fondo stendere circa $\frac{1}{3}$ del purè di patate, disporre sopra a cerchi concentrici le polpette, aggiungere i funghi e il formaggio a pezzetti e terminare rivestendo il tutto con il purè rimasto.
12. Spolverare la superficie con un po' di pangrattato misto a parmigiano grattugiato e aggiungere qualche fiocchetto di burro qua e là
13. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 25 minuti, passando sotto il grill negli ultimi 5 minuti, fino a che la superficie risulterà bella dorata.
14. Lasciar riposare qualche minuto fuori dal forno e portare in tavola.



Partecipo con questa ricetta alla raccolta di Nanny "Il cibo in un boccone"



Un bacio e buon fine settimana.