

Venerdì...polpette!



Venerdì di quaresima, giornata di magro! Forse potrei dire che per me è quasi sempre quaresima o al contrario che non lo è mai, visto che l'astinenza dalla carne piuttosto che costarmi sacrificio, mi rende felice.

Allora per rispettare il giorno di astinenza (^_^) senza però rinunciare al gusto, oggi in tavola sono di scena delle morbidissime polpette di ricotta insaporite (a piacere) da una leggera nota di zafferano; le polpette del venerdì, quelle della vigilia, una delle tante versioni di polpette amate da grandi e piccini perchè si sà...le polpette fanno sempre conquiste!



Polpette di ricotta al pomodoro

Print

Prep time

45 mins

Cook time

20 mins

Total time

1 h 5 mins

Per 2-3 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2-3

Ingredienti

- 250 gr di ricotta
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di fiocchi di patate (quelli per il purè)
- maggiorana e prezzemolo tritati finemente
- $\frac{1}{2}$ bustina di zafferano (a piacere)
- parmigiano grattugiato
- sale
- pangrattato per impanare
- olio evo
- salsa di pomodoro al basilico
- olive nere (a piacere)

Procedimento

1. Lasciar sgocciolare la ricotta in modo che sia ben asciutta. In questo modo assorbirà meno fiocchi di patate e le polpette saranno più ricottose!
2. Amalgamarla in una ciotola insieme al tuorlo d'uovo, il trito di erbe aromatiche, un pizzico di sale, una bella manciata di parmigiano, i fiocchi di patate e, a piacere, lo zafferano.
3. Lasciar riposare il composto per un quarto d'ora circa: i fiocchi di patate impiegano un po' a reidratarsi e il tutto diventerà più sodo di quanto sembri all'inizio.
4. Formare delle polpette non troppo grandi e passarle nel pangrattato.
5. Se dopo il riposo il composto dovesse risultare ancora

troppo morbido, aggiungere un po' di pangrattato; se al contrario il composto risultasse troppo asciutto, ammorbidirlo con un po' di latte.

6. A questo punto si possono o friggere le polpette oppure cuocerle in forno a 180°C per circa 20 minuti dopo averle allineate in una pirofila con il fondo coperto di olio, girandole a metà cottura.
7. Una volta cotte, sgocciolare le polpette su carta assorbente da cucina e servirle o calde in bianco, accompagnate da una bella insalata mista oppure (come le preferisco), ripassarle in una semplice salsa di pomodoro al basilico con aggiunta, a piacere, di olive nere (stavolta non le ho messe).

Note

* Al pomodoro, se preparate con un giorno d'anticipo, diventano ancora più gustose perché assorbono bene il sugo (che andrà quindi lasciato piuttosto liquido).

* D'obbligo accompagnare con del buon pane per fare la scarpetta!

* Queste polpette si prestano benissimo ad essere surgelate, crude oppure già cotte, a piacere. Basterà lasciarle scongelare e cuocere (in padella o al forno) oppure semplicemente riscaldare con la salsa di pomodoro. Comodissime per risolvere con gusto situazioni impreviste.



Aggiungo queste polpette alla raccolta **“ORO nel piatto. 1000 e una ricette con lo zafferano”** e vi ricordo che c'è ancora tempo fino al **31 Marzo** per partecipare.

VI ASPETTO!

Partecipo anche alla simpatica raccolta "Il cibo in un boccone" di Sapore di Vaniglia



Colgo anche l'occasione per ringraziare la cara Paola per avermi fatto dono di questa gerbera coloratissima che preannuncia la primavera



e la splendida Lady Cocca per avermi donato oltre alla gerbera anche questo tenerissimo orsetto



Grazie ragazze, siete dolcissime ^_^

Le regole sono come sempre molto semplici:

- postare il premio
- passarlo a 12 amici
- dire chi ci ha donato il premio e linkare il suo blog
- avvisare gli amici del premio ricevuto

Ufficialmente, in una scelta del tutto casuale, dono questi premi a

1. Laura di Un Mondo di Farina
2. Marzia di Coffe&Matterello
3. CRI di Lo Specchio ti Riflette
4. Fiorix di Cuor di Panna
5. Imma di Dolci a go go
6. Federica di La Cucina di Federica
7. Rossella di Le Delizie di Casa Mia
8. Laura di L'Antro dell'Alchimista
9. Elisa di Elisakitty's Kitchen
10. Luna di Il Paradiso in Cucina
11. Fabiana di La zuppa di Bottoni
12. chabb di Le Padelle Fan Fracasso