

Polpette con fave e piselli. C'è un grande prato verde...



Bentrovati ragazzi, come avete trascorso il ponte di Pasqua?

Siete riusciti a godervi la tradizionale gita fuori porta o come me siete dovuti uscire a cronometro, con la nuvoletta di Fantozzi pronta a scaraventarvi in capo un bello scroscio d'acqua ghiacciata?

Più o meno è così che è andata questa Pasqua: domenica tutto il giorno tappata in casa che pareva Novembre, cataratte aperte, pioggia incessante e freddo boia e lunedì dopo una vaga illusione di bel tempo...tadaaaan!

Proprio quando si stava per uscire ecco comparire pronta e tempestiva (o tempestosa? mah...) la nuvoletta nera tutta intenzionata a darci la sua "benedizione".

Di sicuro però ne ho approfittato per divertirmi un po' ai fornelli e rimettere le mani in pasta con lievitazioni luuuunghe (il resoconto prossimamente su questo schermo!).

E visto che di prati verdi all'orizzonte a Pasquetta non ce n'era nemmeno l'ombra, ho deciso di crearmelo nel piatto.

Come?!?!?! Sentite un po'...

"Che ne dici delle polpette domani?"

(Ambraaaa!!!! Ci risiamo con la polpettine!)

"sìiiiiiiiiiiiiiiii, le polpettine della pasta! Sì sì sì!"

"Nooooooo, non quelle! (ecco, lo sapevo io che mi sarei complicata la vita con le palline!). Ci sono in freezer ancora delle polpettine che avevo fatto per il tortino di purè! **QUELLE** polpette...DOMANI!"

"Ahhhh, ok va benissimo!"

Ma non mi sembrava mica tanto convinto!

Io però avevo troppa voglia di primavera, colore, buon umore e un bel prato verde di fave e pisellini mi è sembrato l'ideale per rallegrare la vista e inaugurare le pirofiline di porcellana acquistate sabato.

E già, volete mica che entri in un negozio di casalinghi senza il mio, anche piccolo, bottino?

Sia mai!!!

Eccole qui le nostre polpettine di Pasquetta!



POLPETTINE GOLOSE su LETTO di FAVE e PISELLINI

Print

Prep time

45 mins

Cook time

45 mins

Total time

1 h 30 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- – per le polpette
- 200 gr di macinato di vitello
- 200 gr di macinato di maiale
- 100 gr di ricotta ben sgocciolata
- 4 cucchiaini di fiocchi di patate (quelli in busta per il purè)

- 1 uovo
- latte q.b.
- parmigiano grattugiato
- prezzemolo tritato
- curry
- sale
- – per completare
- 300 gr di pisellini fini
- 300 gr di fave
- 3-4 sottilette
- 2-3 pomodori secchi
- prezzemolo
- scalogno
- curry
- peperoncino
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Per le polpette: in una ciotola mescolare i due tipi di macinato con la ricotta, i fiocchi di patate, l'uovo, una bella manciata di parmigiano e il latte necessario ad ottenere un composto della giusta consistenza.
2. Profumare a piacere con una spolverata di curry, il prezzemolo tritato e insaporire con una presa di sale.
3. Amalgamare bene e lasciar riposare una mezz'oretta, durante la quale i fiocchi di patate avranno modo di rigonfiare e potremo poi regolarci se aggiungere o meno altro latte e/o fiocchi.
4. Formare delle polpettine più o meno delle dimensioni di una noce, cuocerle coperte in una padella con un filo di olio, sfumando con un goccio di brandy e tenere da parte in caldo (ovvio, che se preferite, potete anche friggerle e sgocciolarle su carta assorbente).
5. In una padella rosolare un pezzetto di scalogno tritato finemente con un paio di cucchiaini di olio.
6. Aggiungere fave e pisellini, una bella manciata di

prezzemolo tritato finissimo, una nota di curry, coprire a filo di acqua e far cuocere semi coperto fino a che risulteranno teneri. Aggiungere a metà cottura i pomodori secchi a pezzettini (prima ben dissalati sotto l'acqua) e alla fine regolare di sale se necessario.

7. Ora che tutto è pronto, creare un bel letto di fave e pisellini nelle pirofile monoporzione, sistemarvi sopra le polpette preparate in precedenza, coprire ciascuna con una listerella di formaggio e passare in forno caldo per qualche minuto, giusto il tempo necessario perchè il formaggio fonda.

8. Servire subito.



Via in tavola per il nostro pic nic casalingo e per la sfiziosa raccolta di Nanny



Un abbraccio a tutti, alla prossima...