

Polpettine con foglie di vite e pomodori secchi. Di viti e di polpette...



Cronaca di un pomeriggio di (in)sana follia!
Ve le ricordate queste? Beeeeeeeeeene!

“tesoro0000000000”

...(silenzio)

“ari tesoro0000000000”

...(silenzio)

“ohohhhhhh ci seiiii? bimboooooo!”

...(sempre silenzio)

“AMPLIF00000000000N”

“siiiiiiii, che c'è, hai chiamato?”

Alleluia, meglio tardi che mai, basta capirsi in fondo!

“che ne diresti se per stasera a cena ti preparassi le polpettine?”

(tanto lo so che dice di sì!)

“gjkgeiouhsuhdfuishas!!!”

immagino i vostri occhi alla risposta o.0

sottotitoli alla pagina 777 di NoteDiCioccolato:

“sì ci sto (che vi avevo detto?) è da tanto che non le fai”

In effetti come potevo dargli torto?!?!?

“senti ma...se le avvitassi le polpettine?”

“mhhh...vuoi il cacciavite normale o quello a stella?
piccolo o grande?”

“strulloooooo! io dico sul serio e tu mi prendi in giro” (di vite...penso io!)

“boh, fa' quello che ti pare! Non c'ho capito niente

ma va bene lo stesso!”
“OK CAPO, allora...AVVITO!!!”

Lo adoro quando fa così e mi lascia carta bianca. Tanto sa che altrimenti ci
passerei la candeggina ^__^

CRI...zucchettina bella di mamma...a che punto è la pergola?

POLPETTINE con FOGLIE di VITE e POMODORI SECCHI

Print

Prep time

45 mins

Cook time

30 mins

Total time

1 h 15 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- – per le polpette
- 200 gr di macinato magro di vitello
- 100 gr di macinato magro di maiale
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio bello colmo di fiocchi di patate
- parmigiano grattugiato
- latte q.b.
- maggiorana
- prezzemolo
- curry
- sale
- – inoltre
- 10-12 foglie tenere di vite
- 5-6 pomodori secchi
- 1 cipollotto fresco di Tropea
- marsala secco

- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

1. Per le polpette: in una ciotola mescolare i due tipi di macinato con i fiocchi di patate, il tuorlo, una generosa 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 e la maggiorana tritati 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.
5. Cuocere le polpette coperte in una padella con un filo di olio, sfumando con un goccio di marsala (ovvio, che se preferite, potete anche friggerle e sgocciolarle su carta assorbente). Tenerle in caldo.
6. Dissalare bene i pomodori secchi, lasciandoli a bagno in acqua tiepida e sciacquandoli accuratamente: tagliarli a pezzetti.
7. Lavare e sbollentare le foglie di vite, strizzarle bene e tritarle grossolanamente.
8. Tagliare il cipollotto ad anelli non troppo sottili e farlo rosolare in una padella con 2 cucchiai di olio.
9. Sfumare con un goccio di marsala e, quando è evaporato, coprire con un coperchio e lasciare che si ammorbidisca per bene, aggiungendo all'occorrenza un po' d'acqua.
10. Regolare di sale, insaporire con un pizzico di peperoncino (a piacere), aggiungere le foglie di vite, i pomodori e le polpette, lasciare sul fuoco ancora qualche minuto in modo che i sapori si amalgamino fra loro e servire.



Un bacio a tutti, alla prossima...