Something Red: Invertiamo le parti

DRIIIIN DRIIIIN DRIIIIN…squilla il telefono. Ma stavolta non stavo facendo niente d'importante!

"Pronto? Mamy ciao, tutto ok?" è strano telefoni lei, di solito sono io quella che squilla

"Sì Fede tutto a posto. Mi servirebbe un consiglio, sai devo fare una crostata per domani sera…."

Cooooome? Mamma che chiede un consiglio a me? Per la crostata, QUELLA crostata che è stata lei a insegnarmi…devo aver capito male!!!

"Come dici mamma, ma sei sicura?"

"Sì sì, devo fare una crostata per domani sera, viene zia a cena. Ho un po' di strutto avanzato dai bocconotti, se usassi quello al posto del burro che invece non ho, che dici…andrà bene lo stesso? Così almeno lo finisco"

"Io direi proprio di sì" (in verità anche un certo Pellegrino Artusi riporta una frolla con lo strutto indicandola in maniera particolare per le crostate) "sostituisci al burro pari qt di strutto e vedrai che viene bene lo stesso, io l'ho già fatta e ti dirò che è anche meglio. Poi mi racconti…"

Mi son sentita come a giocare a "mamma e figlia" ma con le parti leggermente invertite!

E se un piccolo scambio di parti io ora lo facessi nel piatto?

Ve ricordate questi? Quando li preparai la prima volta, dopo il primo apprezamento da parte del goloso di casa, la proposta inaspettata fu

“Ma se con questo ripieno ci facessi delle polpette, che dici come verrebbero?”

“Polpette eh…mah, chissà…penso bene”

E volete che non mi si mettessero in moto i criceti ad una tale proprosta! Certo che sì! E tra un rinvio ed un sorpasso, ecco che finalmente mi sono decisa.

Tonno e fagioli, da “riempitivo” che erano, diventano adesso protagonisti di morbide e saporite polpette, il tutto contornato da una salsa rossa e dolce che profuma ancora d’estate perchè i pomodori sono quelli buoni, quelli della mamma che avevo conservato in freezer già sfilettati e pronti all’uso.

Desiderio esaudito e successo garantito perchè alla fine si sa, le polpette mietono sempre le loro “vittime” di forchetta.

Ah , dimenticavo! Volete sapere com’è finita con la crostata?

“Fede..la sera era una favola, ma il giorno dopo…anche meglio! Di un friabile mai visto! Grazie tesoro, è piaciuta a tutti”

Eh so’ soddisfazioni ^__^

Polpette di tonno e fagioli in salsa

Print

Prep time
1 h
Cook time
30 mins
Total time
1 h 30 mins

Per 2 persone
Author: Federica
Serves: 2
Ingredienti

- 1 scatola grande di tonno sott’olio (o al naturale come preferite)
- 250 gr di fagioli cannellini già lessati
- 1 uovo

- 2 cucchiaini di patè di olive nere
- fiocchi di patate q.b. (circa 1 cucchiaio)
- polpa di pomodoro
- capperi sotto sale
- olive nere snocciolate
- cipolla
- basilico
- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

1. Sgocciolare il tonno dall'olio o dal liquido di conservazione e sbriciolarlo bene.
2. Schiacciare i fagioli con la forchetta fino a ridurli in purea e mescolarli al tonno.
3. Aggiungere l'uovo leggermente sbattuto, il patè di olive ed i fiocchi di patate, amalgamare bene il tutto e lasciar riposare una mezz'oretta.
4. I fiocchi di patate hanno bisogno di un po' di tempo per reidratarsi bene e solo così ci si può render conto se la consistenza è quella giusta (nel caso, dopo il riposo, aggiungere un altro po' di fiocchi o ammorbidire con un goccino di latte).
5. Regolare di sale all'occorrenza (io non ne ho aggiunto).
6. Con il composto di tonno e fagioli formare delle polpettine delle dimensioni di un'albicocca, sistemarle in una pirofila leggermente unta e cuocerle in forno caldo a 180°C per una ventina di minuti (se preferite potete anche friggerle in padella).
7. In una padella rosolare un pezzetto di cipolla e un trito di capperi (ben dissalati e strizzati) in un paio di cucchiai di olio, aggiungere la polpa di pomodoro, abbondante basilico e le olive nere

snocciolate.

8. Regolare di sale, insaporire a piacere con il peperoncino e lasciar cuocere per una decina di minuti.
9. Aggiungere le polpette, farle insaporire bene nella salsa rigirandole delicatamente un paio di volte (aggiungere un po’ di acqua calda se dovesse restringere troppo) e servirle calde/tiepide con del buon pane per una golosa scarpetta.

Buon appetito e alla prossima ^__^