Polpette con feta e pesto di rucola. Dedicato a te!



E un adolescente disse: parlaci dell'Amicizia
E lui rispose dicendo:
Il vostro amico è il vostro bisogno saziato.
È il campo che seminate con amore e mietete con riconoscenza.
È la vostra mensa e il vostro focolare.
Poiché, affamati, vi rifugiate in lui e lo ricercate per la vostra pace.
Quando l'amico vi confida il suo pensiero, non negategli la vostra approvazione, né abbiate paura di contraddirlo.
E quando tace, il vostro cuore non smetta di ascoltare il suo cuore.
Nell'amicizia ogni pensiero, ogni desiderio, ogni attesa nasce in silenzio e viene condiviso con inesprimibile gioia.
Quando vi separate dall'amico non rattristatevi.
La sua assenza può chiarirvi ciò che in lui più amate,
come allo scalatore la montagna è più chiara della pianura.
E non vi sia nell'amicizia altro scopo che l'approfondimento dello spirito.
Poiché l'amore che non cerca in tutti i modi lo schiudersi del proprio mistero non è amore, ma una rete lanciata in avanti
e che afferra solo ciò che è vano.
E il meglio di voi sia per l'amico vostro.
Se lui dovrà conoscere il riflusso della vostra marea,
fate che ne conosca anche la piena.
Quale amico è il vostro, per cercarlo nelle ore di morte?
Cercatelo sempre nelle ore di vita.
Poiché lui può colmare ogni vostro bisogno, ma non il vostro vuoto.
E condividete i piaceri sorridendo nella dolcezza dell'amicizia.
Poiché nella rugiada delle piccole cose il cuore ritrova il suo mattino
e si ristora.

[K.Gibran]

Credo nell'Amicizia, quella vera con la ***A*** maiuscola, ancor più che nell'amore.
E questo post, questa ricetta li voglio dedicare oggi ad una persona speciale, ad un'amica speciale.
Non è una ricetta sfarzosa no, è una ricetta semplice, perchè l'amicizia si nutre di gesti semplici, ma non scontata, come mai scontata è l'amicizia.
E' una ricetta in cui ho voluto riunire le *polpette*, uno dei pochi piatti che mette sempe d'accordo tutti, grandi e piccini, portando gioia ed allegria in tavola, con la *feta*, un ingrediente che entrambe amiamo e che idealmente ci trasporta in *Grecia*, la meta dei nostri sogni.
Non se se ti piacerà amica mia, ma so che nel prepararlo per te ci ho messo tutto l'affetto che ho nel cuore. ***TI VOGLIO BENE***…per te!

POLPETTE CON FETA E PESTO DI RUCOLA

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo passivo	30 minuti
Porzioni	2 persone

Ingredienti per 2 persone

per le polpette

- 200 gr di macinato magro di vitellone
- 100 gr di ricotta ben asciutta
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio colmo di fiocchi di patate
- latte q.b.
- sale

inoltre

- 60-80 gr di feta
- pomodori rossi sodi
- rucola q.b.
- pesto di rucola q.b.
- cognac o brandy
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Per le polpette: in una ciotola mescolare il macinato di carne con la ricotta, i fiocchi di patate, il tuorlo e il latte necessario ad ottenere un composto della

giusta consistenza.

2. span style=” font-size: 10pt;”>Aggiungere 2 cucchiaini di pesto, amalgamare bene e regolare di sale.

3. pan style=” font-size: 10pt;”>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 quindi delle polpettine più o meno delle dimensioni di una noce.

5. Cuocerle coperte in una padella con un filo di olio, sfumando con un goccio di brandy (se preferite, potete usare per sfumare del vino bianco secco o anche friggere le polpette e sgocciolarle su carta assorbente).

6. In un piatto da portata fare un letto di pomodori, tagliati a spicchi, adagiarvi sopra le polpette, completare con la feta sbriciolata e guarnire con foglioline di rucola fresca.

7. Accompagnare il tutto con il pesto di rucola e fettine di pane ai cereali.

NOTE

Per il pesto di rucola: potete usare del pesto già pronto in vasetto o, se preferite, potete farlo così.

Pestare la rucola in un mortaio insieme ad una manciata di mandorle pelate e/o anacardi (NON salati), poi aggiungere olio a filo fino a formare una salsa della giusta consistenza, abbastanza fluida. Regolare di sale.



Prima di salutarvi colgo l’occasione per ringraziare la sempre cara Graziella per questo dolcissimo pensiero in occasione del suo compli-blog.



Grazie di cuore e un dolce abbraccio a tutti voi.