

# Polpette di borlotti alla ricotta e tahin. Un nuovo caso per “L’Ispettore Talpa”!



Ieri, 7 giugno, si è concluso il mio primo contest “zenzer(i)AMO?” e vorrei subito ringraziarvi per aver partecipato così numerosi, nonostante l’ingrediente un po’ insolito. Davvero non mi sarei aspettata tanto successo ed ora verrà il bello...scegliere fra tutti i vincitori, uno per la categoria “dolci” e l’altro per la categoria “salati”. Penso proprio che le mie due giudici, Saretta ed Eleonora, avranno un gran bel da fare nei prossimi giorni!!!

Buon lavoro ragazze...ed ora veniamo al caso di oggi.

Riuscirà stavolta il nostro eroe a risolvere il mistero dell’ingrediente segreto?

“Tesoro00000 ^\_\_^ Sono avanzati dei fagioli dalla zuppa di ieri. Che ne dici se per oggi facessi una bella insalatona con tonno, pomodori e magari anche i cipollotti freschi?”

“mhhh...beh...sssssss...ì...va bene!”

“che c’è, non mi sembri molto convinto! Avevi per caso in mente qualcos’altro?” ...ma perché gliel’avrò chiesto?!?!?

“mhhh...veramenteeeeeee...! Ma non avevi comprato la ricotta? Non andrà mica a male se la tieni ancora in frigo?”

Oh cavolo! Ma lui non era la “talpa” che non notava niente? Qui i conti...cioè le talpe non tornano!

“emh sì...allora?”

“Tu facessi le polpette invece? E’ tanto che non me la fai più! I fagioli magari li tieni per domani! E daaaai, vado a comprare il pane e lavo anche i piatti!”

“Certo che se me lo chiedi così...vabbè t’accontento! Per oggi polpette!”

Sì polpette...di ricotta...**forse**!!!

### **POLPETTE DI BORLOTTI ALLA RICOTTA E TAHIN**

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	5 minuti
Tempo passivo	10 minuti
Porzioni	2 persone

#### **Ingredienti per 2 persone**

- 250 gr di fagioli borlotti già cotti
- 200 gr di ricotta al forno
- 1 tuorlo piccolo
- 1-2 cucchiaini di fiocchi di patate
- 2 cucchiaini di tahin
- scorza grattugiata di cedro
- prezzemolo
- farina q.b.
- semi di sesamo q.b. (facoltativo)
- olio evo
- sale

#### **Procedimento**

1. Riunire i fagioli, la ricotta, la scorza di cedro e il prezzemolo nel bicchiere del mixer e frullare il tutto fino ad ottenere un impasto grossolano.
2. Regolare di sale.
3. Aggiungere la tahin, il tuorlo, un cucchiaino di fiocchi di patate e mescolare bene.
4. Lasciar riposare il composto una decina di minuti (i fiocchi si reidrateranno),

controllare che la consistenza sia quella giusta ed eventualmente aggiungere ancora un po' di fiocchi se fosse troppo morbida.

5. Con il composto formare delle polpettine delle dimensioni di un mandarino, appiattirle con il palmo della mano, infarinarle leggermente, scuoterle per eliminare la farina in eccesso e passarle, a piacere, nei semi di sesamo (all'ultimo momento mi sono accorta di non averne più!).

6. Ungere con un filo d'olio una padella antiaderente e cuocere le polpette a fiamma media circa 2 minuti per lato, fino a quando saranno dorate e croccanti.

7. Servire caldo-tiepido (ma anche fredde si fanno apprezzare) accompagnando a piacere con della salsa calda di pomodoro o con una fresca insalata.



“E’ prontoooooooooo! Beh, allora...come sono?”

“mhmm, bbboooooone! Ma sono diverse dal solito, sono più...più...più saporite! Che ci hai messo...tonno...scommetto che ci hai messo anche il tonno!”

“Eh già, tonno! Ammmmmore hai fatto centro! E sapessi che pinne gialle!”

E’ un caso disperato!!!

Però garantisco che le polpette erano buone davvero.

Un bacio a tutti e alla prossima avventura ^\_\_^