

Polpette con pesche e susine grigliate. Ma che PPP...!



So benissimo a cosa state pensando adesso!

Quei ... avrebbero una logica e naturale conclusione! E non vi nego che in parte ci avete anche indovinato.

Voglio dire...se prendi 3 giorni di ferie (dico 3 *GIORNI*, **NON** 1 mese!!!) e durante quei 3 giorni ti chiamano 5 volte dal lavoro il minimo che ti scappa da esternare è "che "PPP***e!"

Lo sapevo che avrei dovuto staccare il telefono, come quella volta che...ma poi mi lascio prendere dagli scrupoli e alla fine chi ci resta fregato è la sottoscritta!

Però oggi con le PPP vorrei andare a parare da tutt'altra parte, spero molto più piacevole.

P...come **P**esche, morbide e vellutate

P...come **P**rugne, rosse e succose

P...come **P**olpette, il debole di Poldo (ve lo ricordate l'amico sfaccendato di Braccio di Ferro?) ma anche della talpa; ancora più stuzzicanti nel formato mignon, il

trucchetto spesso adottato dalla mamy per farmi mangiare la “ciccia” da piccola e non ^__^

Pesche – Prugne – Polpette...il mistero dell 3P!

Dite che sono impazzita?

Può essere, le ferie di tanto in tanto causano strani effetti!!!

Ma stavolta no, giuro!

Confesso che quelle pesche grigliate nella pasta mi avevano conquistata parecchio e così, complice una certa pigrizia nel preparare la salsa di **Pomodoro** per la **Pizzaiola**, ho solo fatto 1+1+1...e mantenuto le **3P**.

E anche stavolta è calato a tavola un “religioso silenzio”!

Fosse che devo usare la frutta più spesso per zittire la talpa?!?!?

POLPETTE CON PESCHE E SUSINE GRIGLIATE

Tempo di preparazione	50 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo passivo	30 minuti
Porzioni	5-6 persone

Ingredienti per 4 persone

per le polpette

- 200 gr di macinato di vitello
- 200 gr di macinato di maiale
- 100 gr di ricotta ben sgocciolata
- 2 cucchiari di fiocchi di patate
- 1 uovo
- latte q.b.
- timo
- sale
- pepe bianco

inoltre

- 1 pesca grande
- 1 susina rossa grande (la mia era grande quanto la pesca!) o 2-3 se piccole
- timo
- olio evo
- sale
- pepe bianco

Procedimento

1. In una ciotola amalgamare i due tipi di macinato con la ricotta, aggiungere i fiocchi di patate, l'uovo, le foglioline di timo, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
2. Lasciar riposare una mezz'oretta, durante la quale i fiocchi di patate avranno modo di rigonfiare e decidere di conseguenza se ammorbidire il composto con un goccio di latte o rassodarlo con un altro po' di fiocchi.
3. Formare delle polpette più o meno delle dimensioni di una noce e farle cuocerle coperte in una padella con un filo di olio, sfumando con un goccio di liquore alla pesca (in alternativa, grappa o semplicemente vino bianco secco).
4. Nel frattempo, tagliare a metà la pesca e la susina lavate, eliminare il nocciolo ed affettarle allo spessore di circa 1 cm, mettere le fettine in una ciotola con delle foglioline di timo, un cucchiaino d'olio, una macinata di pepe e mescolare delicatamente in modo che si insaporiscano.
5. Scaldare bene una piastra e grigliare velocemente le fettine di frutta fino a che saranno appena morbide.
6. Servirle come contorno alle polpette, caldo o tiepido.

Note

Le polpette si possono anche friggere e lasciar sgocciolare bene su carta assorbente da cucina.



Buona settimana a tutti, alla prossima...