

Polpette in salsa alla senape con mele e mirtilli. Quando l'estate incontra l'autunno!



Lo so lo so, anche se ancora stento a farmene una ragione, l'estate ormai è solo un lontanissimo ricordo e siamo alle soglie dell'inverno, non ci piove!

O meglio...piove...o giù di lì...sigh!

La verità è che questa ricetta l'ho preparata un bel po' di settimana fa, quando le temperature erano molto più gradevoli per i miei gusti e sole e cielo azzurro non avevano ancora ceduto lo scettro al grigiore delle nuvole.

Che tristesssssssssssssssa!

Poi però, tra un cake e un biscottino, un contest, una raccolta e uno STOP imprevisto è rimasta lì, zitta zitta in archivio ad aspettare il suo turno.

Mhhh, a pensarci bene è davvero tanto che non pubblico secondi.

L'ultimo periodo è stato decisamente costellato di dolci. S'è mica capito che ho bisogno di coccole?!?!? No eh!

E giusto per coerenza col mio **NON** essere carnivora, quale sarà oggi la proposta? Ecco...appunto!

Ma se paradossalmente la tua cavia, tra le righe, reclama carne un fine settimana sì e l'altro quasi, bisogna pure che i criceti lavorino a trovare un giusto compromesso.

E questo compromesso chiamasi **POLPETTE** ^__^

Veloci, sfiziose, comode da preparare in anticipo e tenere in freezer di scorta all'occorrenza, in formato polpetta anche Calimero cede più volentieri ad un piccolo assaggio e oggi che ne dite di un bell'abbraccio tra i mirtilli di fine estate e le mele del nuovo raccolto d'autunno?

Dite che è un po' azzardato? mhhh forse un pizzico folle lo è ma ormai dovrete essere abituati alle mie pazzie!

E sapete che vi dico? La vera follia sarebbe non cedere all'insolita polpetta.

I criceti ce l'hanno messa tutta a pensare la salsina giusta e stavolta hanno fatto **BINGO** !

Ah, mi raccomando...pane in abbondanza!

Polpette in salsa alla senape con mele e mirtilli

Print

Prep time

1 h

Cook time

45 mins

Total time

1 h 45 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Serves: 4

Ingredienti

- – per le polpette
- 250 gr di macinato magro di vitello
- 250 gr di macinato magro di maiale
- 2 cucchiaini di fiocchi di patate
- 1 uovo
- latte q.b.
- maggiorana
- sale
- pepe bianco
- – inoltre
- 2 mele (golden o renetta)
- 100gr di mirtilli
- 2 cucchiaini di senape
- 1 cucchiaino circa di miele
- 2 cucchiaini di succo di limone

- 1 scalogno piccolo
- maggiorana
- vino bianco olio evo
- sale

Procedimento

1. In una ciotola amalgamare insieme i due tipi di macinato, aggiungere i fiocchi di patate, l'uovo, la maggiorana tritata, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
2. Lasciar riposare per un po' in modo che i fiocchi di patate si reidratino (e decidere di conseguenza se ammorbidire il composto con un goccio di latte o rassodarlo con un altro po' di fiocchi) poi con il composto formare delle polpette più o meno delle dimensioni di un'albicocca.
3. In una padella antiaderente far rosolare lo scalogno tritato finemente con un paio di cucchiaini d'olio e qualche fogliolina di maggiorana tritata, aggiungere le polpette e lasciarle rosolare per un paio di minuti a fiamma vivace.
4. Sfumare con un po' di vino bianco (io sono "avversa" al vino ed ho usato un avanzo di succo di mela!) poi, quando sarà evaporato, aggiungere una tazzina d'acqua calda, una delle due mele, sbucciata e tagliata a spicchi, e proseguire la cottura (coperto) per una decina di minuti.
5. Estrarre dalla padella le mele e frullarle con un frullatore ad immersione in un contenitore dai bordi alti, ottenendo un purè.
6. Tenerlo da parte.
7. Nel frattempo proseguire la cottura delle polpette ancora per una decina di minuti, aggiungendo a metà la seconda mela tagliata a dadi non troppo piccoli (non deve cuocere troppo ma solo diventare tenera) insieme al succo di limone.
8. Regolare di sale.

9. Togliere le polpette e i dadi di mela dalla padella e tenerli in caldo.
10. Nel frattempo, stemperare nel fondo di cottura la senape con il miele e il purè di mele e lasciar ridurre leggermente.
11. Rimettere nella padella le polpette con le mele, scaldare brevemente, aggiungere i mirtilli e servire subito.

Note

Io ho lasciato volontariamente i mirtilli "crudi". In questo modo la salsa è rimasta di un color nocciola chiaro ed il gusto nel complesso più "aspettato".

Lasciando cuocere i mirtilli, la salsa assumerà un colore violaceo ed il sapore diventerà più dolciastro. A voi la scelta.



Un abbraccio a tutti e buona settimana ^__^

Federica