Köttbullar, polpette svedesi

Autore: Fabio Di Nunno
Fonte: Città Nuova

Le polpette svedesi, köttbullar, sono una ricetta tradizionale della Svezia

Le polpette svedesi, köttbullar, sono una ricetta tradizionale della Svezia. Nelle famiglie svedesi è tipico prepararle in casa e, per questo esistono molte varianti. **Ingredienti per quattro/sei persone** 500 g carne macinata di manzo e maiale 250 ml di latte 75 g di pangrattato 1 uovo 1 cipolla sale q.b. pepe bianco q.b. pimento macinato **Ingredienti per la salsa** 2 cucchiai di burro 2 cucchiai di farina di frumento 4 dl di brodo di carne ½ dl di panna 2 cucchiaini di salsa di soia 1 pizzico di pepe nero 1 cucchiaio di salsa di mele o gelatina (facoltativa) **Tempo di preparazione** 1 ora Tritare finemente la cipolla e farla appassire dolcemente in poco burro senza farla imbiondire. Immergere il pangrattato nel latte. Frullare la carne macinata, preferibilmente in un robot da cucina, con la cipolla, l'uovo, la miscela di latte e pangrattato e le spezie fino a ottenere una consistenza ferma. Aggiungere dell'acqua se il composto risulta troppo sodo. Formare quindi delle polpette, aiutandosi con due cucchiai. Disporre una noce di burro in una padella e, non appena imbiondisce, friggere le polpette facendole dorare da entrambi i lati. Agitare spesso la padella. Asciugare le polpette su fogli di carta assorbente. Per preparare la salsa, fare sciogliere il burro in una padella e, quindi, unirvi la farina. Aggiungere il brodo poco alla volta, sempre mescolando. Portare a ebollizione e, poi, sbollentare per 3-5 minuti. Aggiungere la panna e insaporire con la salsa di soia, il pepe e la salsa di mele o la gelatina. Servire le köttbullar secondo la tradizione svedese, con purè di patate o patate bollite e, immancabili, mirtilli rossi mescolati crudi. Alcuni ritengono che la cipolla dovrebbe essere grattugiata nel composto delle polpette, mentre altri preferiscono tagliarla a dadini e friggerla separatamente. Ancora, alcuni ritengono che le polpette dovrebbero essere servite con una salsa densa, mentre altri preferiscono una salsa più liquida.