
Polpettine ai sapori

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il comunissimo tarassaco, oltre ad essere un simpatico ornamento naturale delle campagne, e parte di un componente utilizzato in erboristeria per tisane benefiche, è anche ingrediente per tante creazioni culinarie. Si usa, ad esempio, in insalata insieme ad altre erbe selvatiche come la valerianella, il meloncello, il piattello e la primula, oppure si può lessare e farne ingrediente per torte salate ed altre piccole creazioni che contribuisce a rendere speciali grazie al suo gradevolissimo sapore amarognolo; bene si abbina anche a carni rosse ed uova. Quindi, non ci resta che fare una bella passeggiata in campagna ed avere la soddisfazione di raccogliere uno degli ingredienti che arriverà sulla nostra tavola. **INGREDIENTI** (per 4 persone) Per le polpettine: 250 grammi di macinato di vitello, 250 grammi di macinato di maiale, 100 grammi di tarassaco, 3 uova, 50 grammi di pecorino, 50 grammi di parmigiano, 50 grammi di ricotta fresca di pecora, 1 patata, q.b. di latte, farina, pan grattato, olio, q.b. di sale e pepe. Per il purè: 500 grammi di patate, 250 ml di latte, 30 grammi di burro, noce moscata, 100 grammi di parmigiano, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: 150 grammi di pancetta. **PREPARAZIONE** Per le polpettine: Amalgamare con cura il macinato di vitello con quello di maiale, unire due uova, il pecorino ed il parmigiano grattugiato, la ricotta schiacciata, il tarassaco e la patata, precedentemente lessati e schiacciati, regolare di sale e di pepe, e, se necessario, aggiungere del latte per rendere ancor più compatto il composto. Formare delle polpettine di tre centimetri di diametro. Passarle nella farina, nelle uova sbattute, quindi nel pane grattugiato. Friggerle, in fine, in abbondante olio bollente. A cottura ultimata, porle su fogli di carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso. Per il purè: Far bollire le patate e pelarle quando saranno ancora calde. Poi passarle con lo schiacciapatate o frullarle con il mixer, e metterle in una casseruola, aggiungere una noce di burro, la noce moscata, il pepe ed il sale. Mescolare con un mestolo di legno, aggiungere poco alla volta il latte bollente, fino a quando il purè non diventi una crema soffice. Terminare mantecando con abbondante parmigiano grattugiato. **PRESENTAZIONE** Su un piatto da portata disporre il purè in senso circolare, lasciando nel centro una parte vuota, nella quale porrete della pancetta precedentemente abbrustolita in padella, in modo da formare dei petali, quindi ricoprire con le polpettine. Cristina Orlandi www.cosacucino.it Fabio Pressi Polpettine ai sapori