

Polpette e polpettoni

©www.mammafelice.it

Arancini di riso Mammafelice

3 tazze di riso bianco bollito
ragù di carne
mozzarella
piselli surgelati già cotti
dadini di prosciutto cotto
1 bustina di zafferano
pangrattato
farina
1 uovo
olio per friggere

Dopo aver lessato il riso, condirlo con lo zafferano e mescolarlo bene.

Inumidire il palmo della mano con dell'olio, posizionare la mano 'a conca' e metterci sopra un piccolo strato di riso. Aggiungere poco ragù, la mozzarella, il prosciutto e i piselli, e chiudere con altro riso, formando una polpetta ben sigillata e dalla forma leggermente appuntita sulla cima.

Infarinare gli involtini, passateli nell'uovo sbattuto e impanateli con il pangrattato. Friggeteli in olio profondo e metteteli a sgocciolare su un foglio di carta assorbente. Servite caldi.

Polpette alla menta di Nonna Pina

macinato di vitellone
2 uova
pecorino romano grattugiato
2 fette di pane raffermo ammollato nel latte
prezzemolo fresco tritato
menta fresca tritata

Ammollare le fette di pane nel latte, privarle della crosta, strizzarle grossolanamente ed aggiungerle alla carne, cercando di sbriciolarle il più possibile. Aggiungere le uova, il sale, le erbe fresche e un'abbondante manciata di pecorino grattato.

Formare delle polpette piccole e leggermente schiacciate. Friggere le polpette in olio caldo, scolarle su carta assorbente. Si possono servire in bianco, oppure cuocere ancora una mezz'ora in una salsa densa di pomodoro, con aggiunta di carota, cipolla, sedano e basilico fresco tagliati grossolanamente, e poi eliminati. Con il sugo di cottura delle polpette, si possono condire gli spaghetti grossi.

Involtini di verza alla piemontese

1 grossa verza
macinato misto
2 uova
parmigiano grattugiato
pane grattugiato

Pulire la verza, separare le foglie più grosse e sbollentarle brevemente in acqua bollente salata. Stendere le foglie di verza su un canovaccio e farle asciugare. Nel frattempo preparare il ripieno: mescolare a mano la carne macinata, le uova, il parmigiano e il pangrattato, e usare il composto per riempire le foglie di verza. Richiudere la verza su se stessa, e formare degli involtini regolari, da fermare con lo spago da cucina o due stuzzicadenti in legno. Cuocere in padella con poco olio, sfumando con vino bianco, e aggiungendo acqua calda fino al termine della cottura.

Finte olive all'ascolana

macinato misto (manzo, pollo, maiale)
olive verdi snocciolate in ugual peso della carne
2 fette di prosciutto cotto
3 uova
noce moscata
farina
pangrattato

Cuocere le carni e tritarle al mixer con le olive verdi ben strizzate e sgocciolate. Aggiungere due uova, la noce moscata ed eventualmente del pangrattato per tenere insieme l'impasto. Formare delle polpettine piccole come un'oliva, passarle nella farina, poi nell'uovo e infine impanarle nel pangrattato. Friggere le olive in olio profondo, sgocciolare su un foglio di carta assorbente e servire ben calde.

Polpettone semplice alla Mammafelice

500gr di macinato misto per polpettone, con aggiunta di mortadella
2 uova (1 per il polpettone, 1 per il ripieno)
2 carote piccole
2 fette di pane in cassetta
mezzo bicchiere di latte
prezzemolo, sale, aglio (facoltativo)
parmigiano grattato

Impastare il macinato con un uovo, il parmigiano, il prezzemolo tritato e il sale, aggiungendo la mollica di pane ammollata nel latte, strizzata leggermente e tritata. L'impasto deve risultare abbastanza morbido, altrimenti in cottura si seccerà.

Se vi piace, aggiungete anche uno spicchio di aglio tritato: il sapore però resta molto intenso, e quindi non tutti lo gradiscono.

Nel frattempo lessare l'altro uovo, in modo che diventi sodo.

Pulire le carote e lessarle intere.

Su una teglia da forno rivestita di carta forno, stendere un primo strato di macinato, allargandolo bene. Aggiungere il ripieno, composto dall'uovo sodo tagliato a fettine e dalle due carote lessate (ma vanno bene anche prosciutto cotto, provola, frittata, spinaci, mozzarella...).

Ricoprire con il resto del macinato e comporre il polpettone, aiutandosi con la carta forno.

Irrorare con poco olio e un goccio di vino bianco e cuocere in forno per 45 minuti abbondanti a 180°.