

ANTIPASTI E SNACK

Cestino con polpettine servito con mirtilli e mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g di macinato di maiale
100 g di macinato di vitello
50 g di speck
2 uova
burro q.b.
latte q.b.
1 fetta di pancarrè
prezzemolo
pastasfoglia
semi di papavero
60 g di mirtilli
3/4 di una mela golden
vino bianco
2 cucchiaini di aceto bianco
1 cucchiaino di zucchero
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i due macinati in una terrina con un uovo ed amalgamare.



- 2 Mettere la fetta di pancarrè a pezzetti nel latte, nel frattempo tagliare a listarelle delle fettine di speck e tritare il prezzemolo, unire il tutto al macinato.



- 3 Salare, pepare e lasciar riposare.

Preparare il cestino di pasta sfoglia, dando la forma desiderata.

Mettere la pastasfoglia in una pirofila precedentemente bagnata con acqua, spennellare

di uovo, bucherellare con una forchetta e cospargere di semi di papavero.

Quindi coprire con carta da forno e mettere sopra dei fagioli o legumi per farsi che non si gonfi.

Mettere in forno a 180° fino a doratura.



4 Preparare la salsina ai mirtilli e mele.

Tritare due scalogni, lavare i mirtilli e ridurre la mela a cubetti.



5 Mettere in una padella una noce di burro e far rosolare lo scalogno, dopodichè unire i mirtilli e le mele, lasciar cuocere per due minuti e sfumare con del vino bianco (mezzo

bicchiere).



- 6 Dopo 3-4 minuti aggiungere due cucchiaini di aceto, un cucchiaino di zucchero e un pizzico di sale. Lasciare cuocere altri quattro minuti e, con la forchetta, schiacciare tutto il composto.



- 7 Formare le polpette.



8 Cuocere in padella con una bella noce di burro, far rosolare ed aggiungere un bel bicchiere di vino bianco nel momento in cui hanno preso un bel colore.

Le polpette sono pronte, non resta che servirle sul cestino con la salsina sopra.

