

ANTIPASTI E SNACK

# Kipperragut

LUOGO: [Europa](#) / [Olanda](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se avete fatto un viaggio in Olanda o nelle regioni limitrofe vi sarà capitato di assaggiare il **Kipperragut**, uno dei piatti più famosi di questa parte d'Europa. Si tratta di un antipasto sfizioso e saporito che arriva dai Paesi Bassi. Preparatele per aprire il pranzo di Natale, o un qualsiasi pranzo a cui tenete in particolar modo, farete un'ottima figura e darete al vostro menù una nota di particolarità che i vostri ospiti noteranno di sicuro. Cercate altri antipasti sfiziosi? Provate i [cestini con i funghi porcini!](#)

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 150 gr  
CARNE DI VITELLO 80 gr  
FARINA 50 gr  
BURRO 50 gr  
PANNA 100 ml  
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)  
150 gr  
TUORLO D'UOVO 1  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
TIMO 1 rametto  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
NOCE MOSCATA 1 pizzico

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare il **Kipperragut**, Lessate il pollo in mezzo litro d'acqua, con pepe e noce moscata, per una buona mezz'ora.



- 2 Preparate delle palline di vitello, anch'esso con pepe e noce moscata.

Togliere il pollo dall'acqua e lessate, nella stessa acqua, le palline di vitello per circa cinque minuti.





3 Filtrate il brodo e conservatelo a parte.

Scaldate il burro e mescolatelo con la farina, facendo un roux.



4 Quindi incorporatevi il brodo e lasciate cuocere fino a che la salsa s'addensi, ci vorranno pochi minuti.



5 Durante la cottura della salsa aggiungetevi anche il tuorlo, il vino e la panna.





6 L'ultima fase consiste nel perfezionare sulla fiamma l'intingolo, versandovi la carne di pollo trito e di vitello, le lamelle di champignons, trifolate e il prezzemolo.



7 Il composto, morbido, potrà farcire i vol-au-vent da servirsi tiepidi.



## CONSIGLIO

**Oltre che con i vol-au-vent, con cosa posso servirlo?**

Puoi riempire dei bicchierini da finger e nel fondo mettere del pane magari integrale.

**Posso prepararlo con un po' di anticipo?**

Puoi anticiparti di qualche ora, lasciando la preparazione in frigorifero.