

SECONDI PIATTI

Pesche ripiene

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *66 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI PER SALSA BIANCA

CARNE DI MANZO a cubetti - 200 gr
CECI ¼ tazze
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
CIPOLLE media e tritata finemente - 1
SALE 1 cucchiaino da tè
PEPE NERO ½ cucchiari da tè
CANNELLA 1 presa
PREZZEMOLO tritato inemente - 30 gr
ACQUA 2 tazze

INGREDIENTI PER POLPETTE

CARNE MACINATA DI MANZO 200 gr
PEPE NERO 1 presa
SALE ½ cucchiari da tè
CIPOLLE piccola e tritata fine - 1
PREZZEMOLO tritati finemente - 2 rametti
UOVA medio e sbattuto - 1

INGREDIENTI PER PATATE

PATATE tagliate a metà - 1 kg

SALE 1 cucchiaio da tè

BURRO 1 cucchiaio da tavola

INGREDIENTI PER PESCHE

UOVA medie - 2

FARINA 2 cucchiari da tavola

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 tazza

PREPARAZIONE

- 1 Preparate innanzitutto la salsa bianca: scaldate l'olio in una pentola, aggiungete il manzo, la cipolla, il sale, il pepe, la cannella, il prezzemolo e i ceci e fate saltare il tutto a fuoco basso per 5 minuti.





2 Aggiungete l'acqua, portate ad ebollizione e cuocete per 45 minuti.



3 Nel frattempo preparate le polpette: riunite tutti gli ingredienti per le polpette in una ciotola capiente ed impastateli. Con l'impasto ottenuto formate delle palline da 4 cm di diametro (ne otterrete circa 10).



4 Unite le polpette alla salsa bollente e cuocetele per 15 minuti.



5 Prelevate le polpette dalla pentola e lasciatele raffreddare.



6 Preparate, ora, le patate: lessatele in acqua salata, scolatele, aggiungetevi il burro e schiacciate il tutto fino ad ottenere una purea omogenea, quindi mettete da parte.





7 Sbattete le uova e la farina insieme a creare una pastella morbida.



8 Iniziate a confezionare le "pesche" ovvero prelevate due cucchiari di purea di patate e spingetevi dentro una polpetta, quindi richiudete il tutto a palla.

Passate le "pesche" nella pastella realizzata precedentemente e mettetele da parte.



9 Ripetete fino a che tutte le polpette siano pronte.

Scaldate l'olio nella padella e friggete le polpette a fuoco moderato, quindi fatele asciugare dall'olio in eccesso su di un foglio di carta assorbente.



10 Servite le polpette calde su di un piatto e versateci sopra la salsa calda.