

SECONDI PIATTI

Cocche di maiale



Le **cocche di maiale** sono una tipica ricetta sarda molto simpatica e saporita che di certo vi conquisterà con il il suo sapore davvero incredibile. In questa splendida regione si usa molto spesso utilizzare la carne nei piatti tipici, il mitico porceddu ne solo un esempio, ma ci sono anche tanti sughi per la pasta con il maiale.

In questo caso la ricetta prevede che la carne venga tritata proprio come le polpette, che vengono impastate con il pane ammollato nel latte, ma a differenza delle classiche a loro si aggiungono alcune spezie che le rendono molto profumate e particolari.

La particolarità di queste cocche è che oltre ad essere fatte con una miscela nella quale sono presenti anche i chiodi di garofano e il coriandolo è che esse vengono fritte nello strutto e non nell'olio. Questo ci fa capire e pensare che sia di certo una

ricetta di origine contadina, in antichità infatti l'olio era un bene prezioso e per cucinare si utilizzava molto più frequentemente lo strutto che è un grasso di origine animale.

Nel caso ovviamente che non vi vada di friggere nello strutto, potrete utilizzare tranquillamente l'olio extravergine di oliva, oppure un buon olio di semi.

Se come noi le amate particolarmente una volta fatte le cocche di maiale, provate anche queste altre ricette di polpette sfiziose:

[polpette alla napoletana](#)

[polpette di luca](#)

[polpette di spinaci](#)

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MAIALE 400 gr

MOLLICA DI PANE 100 gr

STRUTTO 50 gr

OLIVE VERDI 100 gr

PASSATA DI POMODORO 250 gr

CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE 4

CORIANDOLO 2 pizzichi

LATTE

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare le cocche di maiale per prima cosa in un contenitore abbastanza capiente mettete la mollica spezzettata di pane ad ammolare nel latte.

Il latte potete sceglierlo sia intero che parzialmente scremato, in questo caso non farà differenza. Qualora siate intolleranti, potete usare anche un latte vegetale a patto che non sia zuccherato.

Fate assorbire tranquillamente il latte dal pane in modo che sia spugnato ogni pezzo.



2 Da parte in un altro contenitore, amalgamate della polpa di maiale macinata con abbondante mollica di pane ammollata nel latte precedentemente strizzata.

Conditela con un misto di spezie formato da sale, pepe, chiodi di garofano e coriandolo.

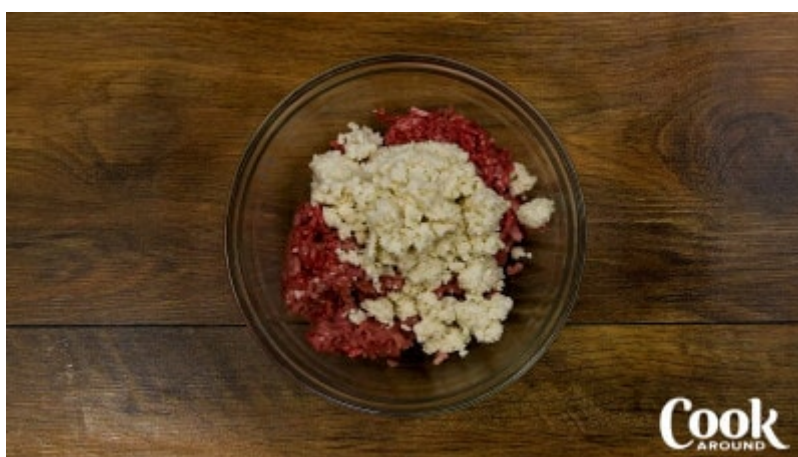
Questa dose è molto orientativa, per cui vi suggerisco di assaggiare il composto dopo averne cotto in padella una piccola parte: il gusto deve risultare piuttosto speziato, ma non deve essere invadente.

Sia il coriandolo che i chiodi di garofano hanno infatti un gusto molto particolare e pungente e per questo motivo devono essere ben dosati.

Se poi li amate in modo particolare come noi potete anche abbondare, ma ripetiamo è una scelta decisamente personale.

Una volta che avete deciso che la miscela è giusta per voi, lasciate riposare per almeno due ore, sempre

all'interno del contenitore e coperto con pellicola.

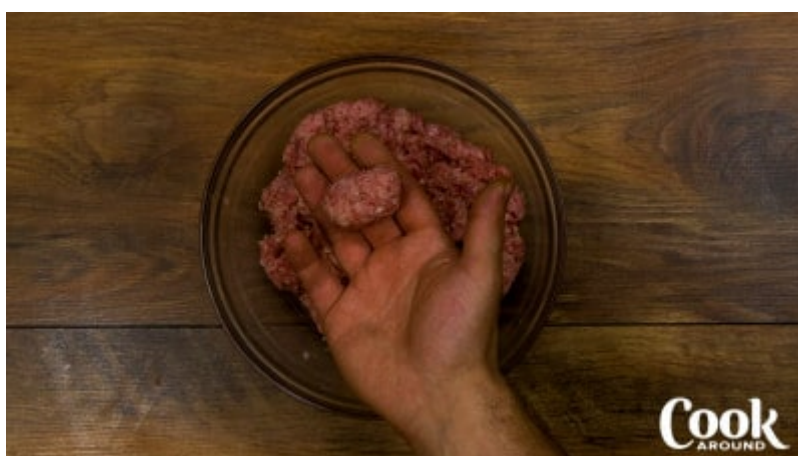
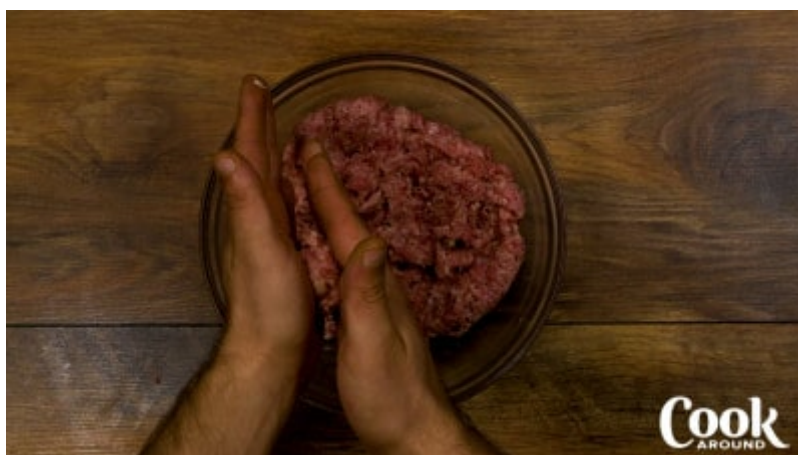






- 3** Formate le cocche, ossia delle polpette di forma ovale poco più grandi di una grossa noce, per essere super precisi, sappiate che una cocca ha in genere un peso di 28-30 g.

Vi potete aiutare con una bilancia oppure regolarvi con due cucchiaini. Non preoccupatevi se non saranno tutte uguali, l'importante è che saranno cotte bene tutte uniformemente, magari se ce ne sono di più grosse lasciatele in padella un po' più tempo.



- 4** Ora prendete una padella possibilmente di ferro e soffriggere nello strutto, che prima avrete avuto modo di far sciogliere per bene in padella. Quando esso sarà ben caldo a una temperatura adatta a soffriggere, aggiungete poco per volta le vostre piccole polpette ovali.

Ogni tanto giratele in modo che si formi una crosticina golosa tutta intorno ad ogni singola polpetta.

Quando sono ben rosolate levatele dalla padella e trasferitele per il tempo necessario in un piatto. Senza togliere o cambiare lo strutto che avevate sciolto in padella, al posto delle cocche mettete le olive e fatele soffriggere un po'.

A questo punto unite quindi la passata di pomodoro e un cucchiaio di concentrato di pomodoro. Ora cuocete fino a formare una ristretta salsetta, nella quale finirete di cuocere le cocche.

Se però il sugo da voi preparato risultasse troppo asciutto, aggiungete alcune cucchiainate di brodo o acqua, che sia ben calda mi raccomando.

Quando le polpette saranno cotte e il sughetto le avrà abbracciate completamente, potete spegnere il fuoco.

Trasferite le cocche su un piatto da portata e serviete caldo.





