

SECONDI PIATTI

Polpette ai funghi porcini

di: *Cookaround*



Che bella idea e quanto sono buone le **polpette ai funghi porcini!** Si tratta di una meravigliosa ricetta ideale da presentare durante una cenetta tra amici quando li si vuol stupire con qualcosa di particolare. Queste polpette ai funghi sono buonissime anche presentate come finger food in formato mono porzione, ed è per questo che siamo certi diventeranno un vostro asso nella manica. Provate questa versione, che in realtà rappresenta un goloso punto di partenza in quanto la ricetta si presta a decine di varianti. Se amate questo ingrediente vi proponiamo inoltre di realizzare la ricetta delle cotolette di porcini con le [patate al forno](#).

INGREDIENTI

CARNE MACINATA MISTA 600 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr

PANE RAFFERMO 6 fette

LATTE INTERO per ammolare il pane -

PREZZEMOLO 1 ciuffo

UOVA 2

PROVOLONE 100 gr

FUNGHI PORCINI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRODO VEGETALE 250 ml

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la ricetta delle polpette ai funghi porcini, partite con l'aggiungere al vostro macinato di manzo due spicchi di aglio tritato, le uova, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo e il pane ammollato nel latte e strizzato. Regolate di sale e pepe quindi impastate per bene in modo che si mescolino tutti gli ingredienti.
- 2** Date quindi all'impasto la forma delle classiche polpette, calcolate circa 50-55 g l'una, poi prendetene una alla volta e praticate un solco al centro con il dito, che riempirete con un pezzo di provolone, di circa 4 g.

Schiacciatele un po' e iniziate a rosolarle in una padella con un giro di olio extravergine di oliva.
- 3** Quando le girerete sul secondo lato, aggiungete i gambi dei funghi tagliati a pezzetti piccoli, fateli dorare e poi aggiungete anche un mestolo di brodo. Dopo un paio di minuti aggiungete anche le cappelle dei funghi tagliate a fettine sottili, distribuite una spolverata di prezzemolo fresco, regolate di sale e fate cuocere così per 25 minuti circa.
- 4** A cottura ultimata impiattate le polpette aggiungendo un cucchiaino di funghi su ciascuna di esse e bagnandole con il sughetto. Le vostre polpette ai funghi porcini sono pronte per essere servite.

CONSIGLIO