Polpette Moroseta

INGREDIENTI
Per 2pp

200 gr carne macinata di maiale
300 gr carne macinata di vitello
150 gr di pane raffermo passato al mixer
75 gr di formaggio grattuggiato (metà Parmigiano, metà pecorino)
2 uova sbattute
Prezzemolo, menta e basilico
1 arancia/limone non trattato
35 gr di uvetta finemente tritata
1 spicchio d'aglio
Sale e pepe

Attrezzatura

Ciotola
Padella
Tagliere/coltello
Grattuggia Microplane
Forno *(opzionale)*

PREPARAZIONE

In un'ampia ciotola unisci macinato, erbe finimente tritate, formaggio grattuggiato, pane raffermo frullato, zest agrumi, aglio grattuggiato (preferibilmente al microplane), uvetta tritata, sale e pepe.

Mescola gli ingredienti con la punta delle dita, in modo da distribuire uniformemente i componenti.
Unisci le uova sbattute e impasta il tutto.

Per testare il bilanciamento dei sapori, prendi una piccola parte di composto e cuoci in padella (come un mini hamburger).

Lascia riposare un'ora in frigo (preferibilmente, ma non obbligatorio).

Forma piccole palline di circa *4cm* di diametro e disponi su una teglia.

INGREDIENTI

per la salsa di pomodoro
(e taaanta) cipolla

1 litro di salsa di pomodoro di alta qualità
3 cipolle dolci tipo Tropea o Roscoff, finemente affettate
2 spicchi d'aglio, pelati e schiacciati
1 pizzico di cannella
10 foglie di basilico
2 foglie di alloro
Sale e pepe
Olio extravergine
Facoltativo: peperoncino

PREPARAZIONE

Scalda una padella di media grandezza a fuoco medio. Versa abbondante olio evo e aglio, cuoci a fuoco medio/basso finchè non è dorato e fragrante.

Togli l'aglio e procedi con la cottura della cipolla con sale e pepe.

Cuoci a fuoco medio/basso per un quarto d'ora/venti minuti, finchè sono rosolate, molto morbide e completamente cotte.

Versa la salsa di pomodoro, basilico, alloro e un pizzico di cannella.Lascia cuocere gentilmente per mezz'ora. Assaggia e regola di sale e pepe.
(se l'acidità è molto spiccata, un pizzico di zucchero aiuta)

Una volta pronta (ma non eccessivamente ridotta), unisci delicatamente le polpettine e lascia sobbollire dolcemente per mezz'ora. Servi spolverando con parmigiano appena grattuggiato, pepe e foglie di menta.
Ancora più buone il giorno dopo, se resisti.

NOTE

Cosa intendo per pane raffermo passato al mixer?

Pane vecchio di qualche giorno, privato della crosta e frullato in un robot da cucina.

Uvetta, ma sei seria?

Funziona, credimi. Ha la capacità di dare una piacevole nota dolce di contrasto.

Spezie

La classica polpetta Moroseta è caratterizzata da un'aromatizzazione spiccatamente mediterranea, come agrumi, erbe e aglio. Altri aromi che possiamo unire al mix base delle polpette: cumino e finocchio, polvere di curry, zenzero. Personalmente faccio sempre la salsa di pomodoro piuttosto piccante. (Peperoncino, harissa, sambal.) Non dimenticare la cannella, si percepisce appena ma fa la differenza.

SOSTITUZIONI

La carne può essere 100% maiale, agnello, vitello+salsisiccia fresca etc.
Per una versione gluten free usare una tipologia di pane senza glutine.
Per una versione vegetariana, sostituire la carne con un mix di quinoa cotta, lenticchie, zucchine grattuggiate e seitan sbriciolato.