

Polpette di vitello al timo con salsa ai funghi



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. 60 minuti



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 4 persone

Caratteristiche



Piatto Carne - Vitello



Prodotto tipico Funghi porcini - Km 0



Adatto in Autunno - Serate fredde

INGREDIENTI

Polpette

- 480 g spezzatino di vitello (spalla)
- 40 g carote
- 35 g cipolle
- 45 g sedano rapa
- 80 g pane raffermo
- ca. 1 dl latte
- 4 g timo fresco
- 1 uovo
- 8 g farina bianca
- 0.5 dl olio di arachidi
- Sale e pepe per condire

Salsa ai porcini

- 8 g funghi porcini secchi
- 0.5 dl vino bianco da cucina
- ca. 1.5 dl salsa demi-glacé
- 0.5 dl panna 35%

PROCEDIMENTO

Polpette

1. Pelare e tagliare grossolanamente carote, cipolle e il sedano rapa;
2. Mettere a bagno i porcini in acqua fredda;
3. Mettere a bagno il pane nel latte;
4. Sfogliare e tritare il timo;
5. Passare al tritacarne lo spezzatino, le carote, le cipolle, il sedano e il pane;
6. Aggiungere alla massa le uova, il timo e condire (sale, pepe);
7. Formare delle polpette di 80 gr.;
8. Spolverare le polpette con la farina e saltarle nell'olio;
9. Deglassare con il vino bianco e passare la riduzione (tenere la riduzione da parte);
10. Cuocere le polpette in forno ad aria calda per 20-30 minuti, a 180 °C.

Salsa ai porcini

1. Tritare leggermente i porcini e stufarli;
2. Aggiungere la riduzione e la demi-glacé;
3. Raffinare con la panna.