

UNA POLPETTA TIRA L'ALTRA

Ormai è ufficiale.. non riuscirò mai a fare le polpette tonde.. mi vengono di tutte forme indefinite perchè le faccio morbide, daltronde mi piace che si sciolgano in bocca che non si crei un pastone in bocca e quindi dovrò rassegnarmi a vederle così.. oggi ne ho provata una davvero buona!!

Inoltre ho trovato una piada in frigo, ma di quelle che si comprano.. di quelle che compra lui perchè io le farei home made.. ma eccola li abbandonata e quindi penso ad usala per la presentazione del piatto..

POLPETTE DI PATATE CON FETA E PORRI

per circa 10 polpette grandi

2 patate medie

1 porro

100 gr di feta

1 uovo

1 cucchiaino di farina

maggiorana

scaglie di tartufo (facoltativo)

sale, pepe

per la salsa

1 porro

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

piadina sottile

qualche foglia di rucola

Lessate le patate e lasciatele raffreddare.

Mondate i porri tagliateli a rondelle sottili e mettete a cuocere in una padella dove avrete scaldato un filo d'olio extravergine d'oliva, lasciate qualche minuto poi allungate con un po d'acqua e salate, continuate la cottura per 10 minuti.

In una ciotola sbattete un uovo, unite la maggiorana tritata, salate, pepate, unite la feta sbriciolata grossolanamente poi metà del porro le patate schiacciate qualche scaglia di tartufo tritata e un cucchiaino di farina!

Mettete a scaldare dell'olio extravergine d'oliva, formate delle polpette abbastanza grandi passatele nella farina e

mettetele a cuocere nell'olio caldo.

Con il frullatore ad immersione fate una crema con l'altra metà del porro, aggiustate di sale e mettete un filo d'olio. Tagliate a striscie larghe circa 3 cm la piadina avvolgetela attorno a dei cannoli di alluminio e mettete in forno caldo a 180° per 7-8 minuti finchè sarà croccante (vedi foto sotto) Sul piatto di portata versate un cucchiaino di crema di porri mettete sopra la piadina e disponete le polpette, a piacere con qualche foglia di rucola.

