

# POLPETTE DI VITELLO TARTUFATE

Ho sempre mangiato le polpette fatte con l'avanzo della carne lessa, dove mia mamma aggiunge mortadella o prosciutto, uovo e parmigiano, passate poi nel pan grattato e soffritte, formano una crosticina fantastica e io riuscivo sempre a rubarne un paio prima che finissero a mollo nel sugo. Mi son sempre piaciute ma non esistono varianti, come in ogni cosa cucinata da lei, tutto magnifico quello che mia mamma prepara ma la fantasia decisamente non le appartiene.

Poi ho scoperto le polpette fatte con il macinato, sono più morbide e si sciolgono in bocca.

Per questa ricetta ho usato una crema di funghi tartufata della ditta Menu, questa magnifica azienda che sicuramente tutti conoscete, si trova a Medolla, proprio dove a maggio dello scorso anno c'è stato il terribile terremoto che ne ha distrutto ben l'80%, ma loro si sono rimboccati immediatamente le maniche e hanno ricostruito l'azienda con le più avanzate tecnologie edilizie antisismiche "l'Araba Fenice è rinata dalle sue macerie"

Io ricordo l'azienda perchè quando lavoravo a Cavezzo e andavo a pranzo da un'amica ci passavo proprio davanti, ora vedere come in poco tempo l'hanno ricostruita fa davvero piacere e impressione.



### **POLPETTINE DI VITELLO TARTUFATE**

per 2 persone

300 gr di macinato di vitello

2 fette di pan carrè

1/2 bicchiere di latte

1 cucchiaino di crema ai funghi profumata al tartufo

25 gr di mandorle tostate salate

1 spicchio d'aglio

timo, maggiorana

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

erbe di campo

Bagnate il pan carrè nel latte e strizzatelo, unitelo alla carne macinata, aggiungete le erbe e le mandorle tritate,

salate e con le mani lavorate il composto finchè sarà tutto omogeneo.

Formare le polpette e tenetele da parte.

In una larga padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, mettete uno spicchio d'aglio in camicia (senza togliere la buccia) e mettete le polpette a rosolare.

Allungate con un mezzo bicchiere di acqua, salate e proseguite la cottura finchè il sugo si sarà ridotto della metà, aggiungete la crema di funghi profumata al tartufo, amalgamate bene e servite eventualmente con altre mandorle e erbe tritate.

Potete accompagnare con delle erbe di campo.





[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)