

Polpette di cavallo della nonna Esterina



ingredienti

700 ml di passata di pomodoro	2 cucchiaini di prezzemolo tritato
400 g di macinato equino scelto	una cipolla
6 patate medie	uno spicchio d'aglio
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva	un pizzico di origano
3 uova	sale, pepe
3 cucchiaini di pangrattato	
2 cucchiaini rasi di Parmigiano Reggiano	poco pangrattato per impanare

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

1 ora

TEMPO TOTALE

1 ora 10 min

3-4 persone

procedimento

Pelare l'aglio, passarlo allo spremiaglio e radunare la polpa in una terrina. Unire la carne equina, le uova, i tre cucchiaini di pangrattato ed il prezzemolo, regolare di sale e pepe e amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Il risultato finale dovrà essere un composto più morbido possibile ed avere la consistenza minima necessaria per poter realizzare delle polpette. Ricavare 8 grandi polpette con le mani, quindi rotolarle con delicatezza nel pangrattato per impanarle completamente e adagiarle su un vassoio in attesa della cottura.

In un tegame a bordi alti, fare appassire la cipolla tritata finemente con l'olio; introdurre le polpette, senza sovrapporle, e rosolarle a fiamma vivace, girandole spesso fino a doratura di tutti i lati. Aggiungere la passata di pomodoro, unire l'origano, regolare di sale e pepe, quindi coprire e proseguire la cottura a fiamma bassa per circa 40 minuti, girando le polpette di tanto in tanto.

Nel frattempo, pelare le patate, risciacquarle e tagliarle a tocchetti non troppo piccoli. Trascorsa la prima fase di cottura delle polpette, incorporare le patate e far cuocere per circa 20 minuti, o comunque fino a cottura completa delle patate, girando di tanto in tanto; negli ultimi 5-10 minuti di cottura, togliere il coperchio per permettere al sugo di addensarsi. Servire calde.