

POLPETTINE DI CAROTE AL CURRY

POLPETTINE DI CAROTE AL CURRY

RICETTA DI SARA SGUERRI IN COLLABORAZIONE CON DEMETRA VERDURE COTTE

INGREDIENTI POLPETTINE DI CAROTE

(per 18 polpettine grandi come noci)

Prodotto	Quantità
Carote Demetra Verdure Cotte	225 gr.
Ricotta di Mucca	100 gr.
Cucchiaini di Curry	2
Sale	1 pizzico
Gherigli di noce	40 gr.
Pangrattato	30 gr. più quello per la panatura
Olio extra vergine di oliva	Quanto basta

INGREDIENTI MAIONESE AL PREZZEMOLO

(per 230 gr. di maionese)

Prodotto	Quantità
Prezzemolo	10 gr.
Olio di semi di girasole	170 gr.
Tuorli	3
Succo di limone	20 gr (1/2 limone circa)
Sale	1 pizzico
Pepe bianco	1 pizzico
Cucchiaini di aceto di vino bianco	2

PREPARAZIONE

Schiacciate le carote cotte a vapore e ben fredde con una forchetta in modo da ottenere una purea grossolana, unitevi la ricotta, il curry, il sale, le noci tritate e il pangrattato ed amalgamate. Lasciate riposare l'impasto in frigo per un quarto d'ora e nel frattempo preriscaldate il forno a 180° C. Trascorso questo tempo, formate delle palline grandi come noci con le mani sempre inumidite, quindi passatele nel pan grattato; quando il forno sarà caldo ponete le polpettine su di una teglia coperta con carta da forno, irrorate con un filo d'olio ed infornate per circa 20 minuti, girando le polpette a metà cottura per farle dorare in modo uniforme.

Mentre le polpette cuociono, preparate la maionese al prezzemolo: tritate bene il prezzemolo con la mezzaluna. Versate l'olio nel bicchiere del minipimer (insomma, un bicchiere possibilmente stretto e dalle pareti alte), unite i tuorli, il succo di limone filtrato, il sale, il pepe e l'aceto. Frullate il tutto con il minipimer ben fermo fino a che la maionese non inizierà a gonfiarsi, quindi proseguite muovendo il minipimer verso l'alto e verso il basso; solo quando vedete che è densa e compatta unite il prezzemolo tritato e mescolate ancora. A questo punto trasferitela in una ciotola e ponetela in frigo fino al momento di servirla.

Quando le polpettine saranno cotte sfornatele e ponetele su un piatto da portata. Servite le polpettine assieme alla maionese al prezzemolo.

