



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000938

Registrata in data 09 Gen 2017 alle ore 08:30

da TIZIANO TERRACCIANO

Polpette ripiene di grano cotto, papacella napoletana e salsiccia

Polpette di maiale ripiene di Grano cotto Chirico, papaccelle sott' aceto fritte e salsiccia, con "crema di cipolle e Grano cotto Chirico".

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 20 persone

1 latta da 420 g di Grano Cotto Chirico
1 kg di macinato di maiale italiano
n. 6 uova
150 g di mollica di pane
pane grattugiato q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
100 g di pecorino romano grattugiato
Noce Moscata q.b.
Mezza stecca di cannella
n. 3 papaccelle napoletane sott'aceto (1 rossa, 1 verde, 1 gialla)
400 g di salsiccia di maiale italiano
n. 2 cipolle (1 ramata e 1 bianca)
200 ml di vino Solopaca Sannio bianco Dop
Olio Evo Italiano
Olio di semi di girasole.

Preparazione

In un recipiente unire al kg di macinato le 4 uova, il pecorino, il sale, il pepe e la mollica di pane.

In un pentolino far cuocere per 10 minuti il Grano Cotto Chirico con 100 ml di vino, la noce moscata e la mezza stecca di cannella.

Friggere in olio evo le papaccelle tagliate a listarelle e la salsiccia sbriciolata.

In un altro pentolino far riscaldare dell'olio evo e versarvi dunque le due cipolle sminuzzate, dopo 5 minuti versare 100 ml di vino, salare, pepare, coprire e cuocere per altri 20 minuti.

In un recipiente unire 3/4 del grano (dopo aver tolto la mezza stecca di cannella), le papaccelle fritte e la salsiccia, ricavando il composto da inserire all' interno del macinato formando delle polpette che andremo a passare prima in 2 uova sbattute e poi nel pane grattugiato, prima di friggerle in olio di semi.

Frullare le cipolle cotte insieme al restante grano cotto.

Servire le polpette fritte con la crema di cipolle al Grano Cotto Chirico e decorare con qualche pezzettino di salsiccia, qualche listarella di papacella frita e qualche anello di cipolla fatto imbiondire su un solo lato.

Vino consigliato

Solopaca Sannio Bianco Dop