



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003372 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Mag 2020 alle ore 11:19

da LUANA PELUSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Portaseccia De Luca's buns

Panino capresina con: polpette fritte, fonduta di provola e peperoncini verdi.

Dopo i 4 panini De Luca's buns, alcuni clienti si sono "lamentati" che mancava il panino portaseccia. E da queste richieste è nato questo panino. Il panino non è un bun bensì una capresina, ed è molto napoletano, sia per ingredienti che per tradizione scaramantica partenopea, perciò necessita di un pane tipico del nostro paese. Sarà un' integrazione al menù De Luca's buns, e anche per questo panino? sarà devoluto al banco alimentare.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panino capresina:

Polpette fritte

Fonduta di provola

Peperoncini verdi

Per i peperoncini verdi:

Aglio

Olio extravergine d'oliva

Pomodori

Origano

Sale

Per le polpette:

100 g Carne di manzo

1 Panino

La mollica

Latte

1 cucchiaio Parmigiano Reggiano

Sale

Olio per frittura

Per la fonduta di provola:

1/2 bicchiere Latte

Provola

Fecola di patate

Strumenti di cottura

Friggitrice, padella e pentola.

Preparazione

Iniziamo con il preparare i peperoncini, pulirli lavarli per bene, nel frattempo riscaldiamo un po' di olio evo uniamo due spicchi di aglio e facciamo sorvolare. Alziamo l'aglio e ci versiamo i peperoncini precedentemente colati.

Facciamo cuocere per circa 15 minuti, nel frattempo tagliamo i pomodori, trascorsi i 15 minuti versiamo anche i pomodorini e facciamo cuocere per 5 minuti a fiamma più viva. Uniamo un po' di origano e saliamo.

Ora prepariamo le polpette, prendiamo 100 g di carne di manzo primo taglio, una mollica di un panino che bagneremo con del latte, un cucchiaio di parmigiano e un pizzico di sale. Formare le polpette e friggere.

Nel frattempo prendiamo un pentolino mettiamo sul fuoco e ci versiamo un mezzo bicchiere di latte, poi ci versiamo dei dadini di provola e li facciamo sciogliere fino ad avere un composto quasi liquido, ci aggiungiamo un pizzico di fecola di patate per renderlo più denso.

Riscaldiamo la nostra capresina nel forno per 4 minuti a 190°.

Togliamo la capresina dal forno e mettiamo le polpette, poi ci versiamo la fonduta di provola e in fine mettiamo i peperoncini.