

Polpette Ai Funghi Con Maionese Alla Senape

Condividere e reinventarsi: il bello della cucina

Ingredienti

500 gr di macinato di bovino

40 gr di funghi secchi

1 spicchio di cipolla

1 cucchiaino di senape

1 uovo

2 cucchiaini di mix 5 spezie cinesi

Sale

2 tuorli

2 cucchiaini di senape di Digione

200 gr di olio di semi

1 cucchiaino di aceto

Pepe

Olio





Preparazione

Per la preparazione delle polpette iniziate dai funghi.

Inserite i funghi secchi in un contenitore con dell'acqua tiepida e lasciateli ammorbidire per qualche minuto.

Mentre i funghi si reidratano, passate alla lavorazione della carne.

Amalgamate dunque il macinato, le spezie (finocchio, anice stellato, pepe, cannella, chiodi di garofano), il sale, l'uovo e la senape.

A questo punto tornate ai funghi e dopo averli scolati e strizzati, tagliateli finemente e aggiungeteli alla carne precedentemente impastata.

Attenzione però a non buttare l'acqua dei funghi, vi servirà successivamente.

Formate ora le vostre polpette.

Una volta terminato di prepararle, in una padella mettete dell'olio e la cipolla tagliata fine.

Aggiungete ora le polpette, versate un pò dell'acqua dei funghi e lasciate cuocere a fiamma moderata con un coperchio. Dopo circa 20 minuti le vostre polpette saranno cotte e pronte per essere gustate!

Ci siete? Perfetto! Mentre le polpette cuociono, passate alla preparazione della maionese!



Armatevi di minipimer e inserite nel bicchiere i tuorli, il sale, l'aceto e il pepe.

Iniziate a frullare e versate a filo l'olio.

Quando la maionese inizierà ad assumere un aspetto liscio, omogeneo ed il suo volume sarà aumentato, allora sarà montata. A questo punto aggiungete l'ultimo ingrediente, la senape, e fatela incorporare con un altro paio di colpi di minipimer.

Il gioco è fatto!

Ora non vi resterà che portare tutto a tavola e tuffare le polpette nella vostra nuova e super veloce salsa maionese alla senape!!

Nota

Le cinque spezie cinesi sono un mix di, appunto, cinque spezie. Provenienti e molto utilizzate nella cultura cinese, questo mix è a base di finocchio, anice stellato, pepe di Sichuan, cannella e chiodi di garofano. Io, non avendo un mix di queste spezie già pronto, l'ho preparato da me. Per realizzarlo ho unito in parti uguali le cinque spezie, tritandole finemente fino a renderle una polvere, e aggiungendole poi gradualmente al mio preparato per le polpette.