

# ***Polpette di carne con salsa alla crema di funghi***



**Un classico della cucina: le polpette sono semplici da preparare e piacciono a tutti in famiglia. Le serviamo con una salsa cremosa di champignon e con del riso.**

Le polpette sono conosciute in tutto il mondo – le palline di carne macinata hanno molti nomi e la loro forma varia leggermente in giro per il globo. Da Denner, oggi, vengono servite con una bella salsa alla crema di funghi.

Lo sapevate? Gli champignon, uno dei funghi commestibili e più popolari in Svizzera, possono anche essere raccolti in natura, ma si coltivano principalmente in apposite aree e sono quindi disponibili tutto l'anno. I funghi dovrebbero essere solo leggermente sfregati o spazzolati prima di essere utilizzati in cucina. Perché lavandoli con l'acqua, l'assorbono rapidamente e perdono il loro sapore originario.

## **Polpette**

- 700 - 800 g di manzo macinato
- 1 cipolla media, finemente tritata
- 1 spicchio d'aglio, pressato
- Un po' d'olio neutro, ad esempio olio di girasole
- 1 uovo
- 6 cucchiaini di pane grattugiato
- 1 manciata di prezzemolo, finemente tritato
- 1¼ cucchiaino di sale
- Un po' di pepe e paprika in polvere
- 2 cucchiaini di olio neutro per friggere, ad esempio olio di girasole

## **Salsa**

- 400 g di champignon marroni, in quarti
- 10 g di burro
- 2 cucchiaini di farina
- 3 dl di vino bianco
- 2 dl d'acqua
- ½ dado di brodo vegetale
- 3½ dl di panna semigrassa
- Un po' di sale, pepe, polvere di paprika e di cipolla
- 3 cucchiaini di prezzemolo, finemente tritato

- Opzionale 1½ cucchiaino di Maizena sciolto in 4 cucchiaini di acqua fredda

## Polpette

1. Togliere la carne macinata dal frigorifero circa 45 minuti prima della lavorazione e metterla in una terrina.
2. Soffriggere i pezzi di cipolla in un po' di olio neutro (p. es olio di girasole) per un minuto, poi aggiungere l'aglio e continuare a soffriggere finché la cipolla assume un bel colore biondo chiaro. Poi aggiungere alla carne un composto di uovo, pangrattato, prezzemolo, sale, pepe e paprika in polvere e impastare il tutto a mano per circa 3 minuti. Formare 8 polpette di uguali dimensioni.
3. Preriscaldare il forno a 70 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore.

## Salsa

1. Friggere le polpette in una padella con 2 cucchiaini di olio neutro su entrambi i lati per circa 4 a 6 minuti, poi tenerle in caldo nel forno.
2. Sciogliere il burro nella stessa padella, soffriggere i funghi per circa 1 minuto, spolverare con la farina, soffriggere per altri 30 secondi, girando, smorzare con il vino bianco e ridurre della metà (far bollire).
3. Aggiungere l'acqua e il brodo, cuocere a fuoco lento per 10 minuti.
4. Aggiungere metà della panna e le spezie e cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti. Se alla fine la consistenza non è abbastanza densa, aggiungete la miscela di acqua e Maizena e fate sobbollire per altri 3 a 5 minuti fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Servire le polpette con la salsa cremosa di funghi e con il riso o purè di patate.

**Preparazione: circa 1 ora e 10 minuti**

## Le Muzot Réserve Cuvée Rouge du Valais AOC

Rosso carico con riflessi color mattone. Profumo intenso di bacche e di frutta matura con delicate note di spezie. Corpo pieno, con tannini morbidi e rotondi. Meravigliosamente persistente in bocca.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)