

POLPETTE DI FARAONA E CASTAGNE CON SALSA ALLO YOGURT

INGREDIENTI

2 cosce di faraona
200 g di patate
150 g salsiccia
50 g di castagne lesse
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
farina di mais fioretto
(per la salsa)
250 g di yogurt greco
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di olio EVO
4 fili d'erba cipollina
menta
sale, pepe q.b.
(per la finitura)
frutto della passione



PREPARAZIONE

Preparate la salsa, unendo tutti gli ingredienti, così da poterla riporre quanto prima in frigo e darle modo di addensarsi.

Preparate le polpette: lessate la patata, facendola bollire in acqua fredda salata, sino a quando non sarà morbida. Schiacciatela con uno schiacciapatate e lasciate raffreddare, per lavorarla più facilmente in seguito.

Eliminate la salsiccia dal budello e tritatela finemente a punta di coltello.

Disossate le cosce di faraona e sminuzzate la carne.

Grattugiate le castagne precedentemente lessate.

Tritate finemente il prezzemolo e mischiate tutti gli ingredienti.

Preparate le polpettine, realizzando delle sfere di circa 2 cm ciascuna. Per facilitarvi in questa operazione, scegliete una pinza forma-polpette delle dimensioni preferite e procedete nell'operazione, solo dopo averla leggermente bagnata nell'acqua fredda.

Passate ciascuna polpettina nella farina di mais fioretto.

Adagiate le polpette su una placca da forno, nebulizzate con olio EVO e cuocete in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti.

Impiattate, o servite come street-food.