



mangiaredadio

POLPETTE ALLA CREMA DI LATTE CON PURÈ DI PATATE

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per le polpette al latte)

500 g di carne di manzo
150 g di mortadella
400 ml di latte intero a temperatura ambiente
1 cipolla di Tropea
60 g di pane raffermo
1 uovo
erba cipollina e/o prezzemolo q.b.
farina 00 q.b.
50 g di burro
noce moscata q.b.
sale, pepe q.b.
salvia

(per il purè)

1 kg di patate
250 dl di latte tiepido
100 g di burro salato



PREPARAZIONE

Ammollate il pane nel latte.

Passate la carne e la mortadella al tritacarne.

Lavate il prezzemolo e la cipollina e tritateli.

Tritate la cipolla di Tropea.

Preparate le **polpette**, unendo il macinato a tutti gli altri ingredienti e impastate energicamente.

Aggiustate di sale.

Bagnate le mani o la pinza per **polpette** con acqua fredda e procedete alla preparazione delle **polpette**. Dovranno avere un formato regolare di circa 2,5 cm di diametro.

Passate le polpette nella farina bianca.

Sciogliete il burro in una padella bella larga e aggiungete la salvia e le **polpette**, rosolandole su ciascun lato.

Irroratele con il latte, grattugiate la noce moscata, regolate di sale e pepe. Lasciate cuocere a fuoco dolce per circa 15 minuti, sino a quando si sarà creata una salsina densa.

Nel frattempo, preparate il purè: lavate le patate e mettetele in una pentola con acqua fredda salata. Portate a ebollizione e lasciate cuocere dai 20 ai 40 minuti, a seconda delle dimensioni delle patate. Scolatele, sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate.

In una pentola, aggiungete il latte a filo, rimestando con una frusta. Accendete il fuoco bassissimo e aggiungete anche il burro, regolando a piacere di sale.