NONNA ADA IN CUCINA: Polpettine con le mele

Inviato da Marista Urru
venerdì 19 ottobre 2007

Polpettine con mele renette

Questa è una ricetta che nonna sicuramente ha arrangiato a modo suo solo perchè avevamo in giardino un albero di mele ranette malconcio, i frutti erano buoni, ma pochissimo presentabili, storti, bruttini, bacati spesso, se ne buttava metà, ma erano tempi in cui si usava tutto, nacquero così queste squisite polpettine:

500 gr, macinato sceltissimo, un paio di renette, 1 tuorlo, 2 cucchiai di zucchero, i bicchierino di vino rosso, farina, brodo.

Sbucciate le mele e grattuggiatele, mettetele insieme al tritato, col tuorlo e lo zucchero (che ora eliminerei, a meno che non usiate mele particolarmente acidule), sale e pepe. mescolate bene, fatene polpettine piccole che infarinerete, rosolatele in una padella antiaderente, quando sono dorate bagnatele col vino bianco, poi col brodo vegetale e a fiamma bassa cuocete ancora fino a fare asciugare

Recentemente ho aggiunto la grattata della buccia di 1 limone non trattato, ci sta bene, come bene è cuocerle mettendo nella padella delle foglie di arancio o limone non trattato, usate per intenderci come salvia, danno un aroma particolare e molto delicato.