

# Polpettine con salsa di funghi

*Pensieri e pasticci*



Metti una sera a cena con amici...metti che hai voglia di proporre una cena tipicamente autunnale...metti che vuoi fare la polenta...

Cosa c'è di meglio che servirla con questo secondo di polpettine con salsa ai funghi???

Questa è una ricetta realizzata col Bimby, mi è stata illustrata dalla mia presentatrice nonché cara amica Sandeh, e da quando la conosco, l'ho già fatta diverse volte.

Proverò, alla fine a fare una conversione alla maniera tradizionale, per permettere anche a chi il bimby non ce l'ha, di realizzarla!



*Pensieri e pasticci*

**Ingredienti:**

300 gr.di carne macinata fra maiale e manzo  
50 gr. latte  
50 gr.pane secco  
50 gr.parmigiano  
1 uovo  
prezzemolo un mazzettino  
aglio (facoltativo)  
sale e pepe

**Per il sugo ai funghi:**

400 gr.funghi misti (se surgelati, lasciarli scongelare e strizzarli bene, in modo da togliere l'acqua in eccesso)  
mezza cipolla bianca  
50 gr.olio  
50 gr.vino bianco secco  
1 cucchiaino [dado vegetale](#)  
200 gr acqua

**Preparazione – ricetta Bimby**

Mettere il pane, il parmigiano, un ciuffetto di foglie di prezzemolo ben lavate ed asciugate, l'aglio 1

spicchio(facoltativo) nel boccale, e tritare a vel.7 per 10 secondi, aggiungere la carne, l'uovo, il latte, un pizzico di sale e pepe e amalgamare a vel.3.

Formate delle polpettine della grandezza di una noce, che poi andranno posizionate nel vassoio del varoma.

Pulite sommariamente il boccale, mettetevi dentro la cipolla e tritate a vel.7 per 5 secondi..raccogliete bene il contenuto che si è posato lungo le pareti del boccale, e aggiungete l'olio...fate soffriggere per 3 minuti a vel 1 100°.

Aggiungete i funghi col vino e fate evaporare 5 min.vel.1 temp.varoma antiorario.

Versate l'acqua col cucchiaino di dado; appoggiate sopra il boccale la campana del varoma con le polpettine dentro, e cuocete per 25 minuti a temp.varoma vel.1 antiorario.

A cottura ultimata, se preferite una crema di funghi cremosa, tritate il tutto a vel.6 per qualche secondo, altrimenti (come ho fatto io, a me piace sentire i pezzi di fungo!!!), versate le polpettine in un piatto da portata e copritele con il sugo di funghi.



*Pensieri e pasticci*

Per chi non possiede il bimby, fare così...preparare delle polpettine utilizzando tutti gli ingredienti specificati all'inizio (per tritare il pane, prezzemolo e formaggio, utilizzare un robot, oppure utilizzarli già pronti grattugiati e sminuzzati!!!);

Ungere una padella antiaderente con un velo d'olio e cuocerle pian piano per circa una mezz'oretta.

Preparare con acqua e dado un brodo vegetale...ne dovrete utilizzare qualche mestolino. (I quantitativi di brodo per la ricetta bimby sono diversi, in quanto serve più liquido per permettere la cottura a varoma)

Nel frattempo, in un'altra padella antiaderente a parte, preparare il sugo ai funghi...tritare la cipolla e farla soffriggere per pochi minuti a fiamma media con l'olio, unire i funghi e sfumare col vino bianco. Proseguire la cottura, coprendo con un coperchio, a fuoco lento, aggiungendo ogni tanto qualche pò di brodo, per ottenere un composto cremoso e mescolando di tanto in tanto.

Cuocere per circa tre quarti d'ora, e poi unire alle polpettine in un piatto da portata, come sopra.

Premetto che questa conversione l'ho pensata senza mai averla sperimentata di persona...quindi mi scuso se qualcosa non dovesse essere precisa...io ci ho provato...!!!

Questo contorno si sposa benissimo con una bella polenta morbida (noi l'abbiamo mangiata così!!!) e, se volete, questo sugo è ottimo anche per condirci della pasta fresca, soprattutto le tagliatelle...!!

Buon inizio settimana a tutti...stamattina il tempo è davvero novembrino...nebbiolina, pioggerellina sottile sottile, freddo e grigiore!