

**Polpettine di vitello al  
profumo di basilico e pinoli**

*Pensieri e pasticci - 2014*



Ultimamente sono in un periodo un pò di autocritica...a voi non

capita mai?!

Mi soffermo spesso a riflettere su ogni cosa che faccio, mi pongo delle domande e a volte non riesco a trovare le risposte...o perlomeno non subito.

A volte le risposte alle tue domande arrivano quando meno te lo aspetti.

Anche il blog sta vivendo un fase un pò strana...nel senso che la voglia c'è, l'entusiasmo anche, ma a volte mi subentra un senso di inadeguatezza e di insicurezza.

Le mie foto non sono nulla di speciale, chi mi conosce sa che sono frutto di sperimentazioni da autodidatta, con poche cognizioni di causa...le mie ricette sono sempre molto semplici e poco ricercate, a me a volte sembrano pure un pò banalotte, mah...sono però comunque sempre gradite dai miei commensali, e questo mi rincuora!

Quando vedo certi blog così curati, con foto meravigliose, ricette da mille e una notte mi viene quasi da pormi la domanda: ma io qui che ci sto a fare?!

Con l'arrivo dell'autunno, e soprattutto con l'arrivo delle prime giornate uggiose (come quelle di ieri e oggi, per intenderci) questi mille pensieri, dubbi e paturnie puntualmente si ripresentano.

Prendetemi così, che ci posso fare....



*Pensieri e pasticci - 2014*

Parliamo di queste polpette ad esempio...

Buone, ma di un buono che non potete neppure immaginare, quale hanno spazzolate in men che non si dica (ho già più volte scritto su questa pagine che appena in casa mia si pronuncia la parola "polpetta", ecco che gli occhi si illuminano, l'acquolina arriva prepotentemente...insomma mettono allegria!)

Le foto però non mi soddisfano, le angolazioni sono brutte, la luce è pessima, insomma fate finta di non vederle ma provate ad immaginarle, delicate e morbidissime, meravigliosamente profumate d'estate e di Liguria, grazie al basilico e ai pinoli.

Spero possiate apprezzarle, e in quanto al resto...pazienza, oggi sopportatemi così!



*Pensieri e pasticci - 2014*

[padella in alluminio forgiato antiaderente Le Creuset](#)

Ingredienti per tre- quattro persone:

400 g di carne macinata di vitello magra  
2 cucchiaini di pinoli  
una decina di belle foglie di basilico fresco  
1 uovo  
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
un goccio di vino bianco secco  
sale- pepe- pangrattato q.b  
olio d'oliva per cuocere

Preparazione:

Sbattere leggermente l'uovo col parmigiano in una ciotola, unire poi la carne, i pinoli leggermente tostati, le foglioline di basilico ben pulite e tritate grossolanamente al coltello, sale e pepe a piacere iniziando a amalgamare il composto con la mano, aggiungendo del pangrattato pian piano fino al raggiungimento di una consistenza piuttosto compatta. A questo punto, con le mani umide, fare delle piccole palline della misura di una noce, fino ad esaurimento del composto di carne trita.

Scaldare la padella, aggiungerci qualche cucchiaino d'olio e adagiarci le polpettine, insieme a qualche fogliolina fresca di basilico. Regolare di sale e pepe ancora a piacimento e rosolare a fiamma vivace su tutti i lati, in modo da cuocerle e dorarle ben bene. Io metto poco olio, non le voglio friggere immergendoccele, ma solo rosolarle vivacemente...a metà cottura sfumarle con qualche goccia di vino bianco, facendo evaporare l'alcool a fiamma vivace.

Una volta cotte, servirle caldissime; noi le abbiamo gustate con delle semplici patate al forno e ci sono piaciute un sacco, davvero!



*Pensieri e pasticci - 2014*

A tutti auguro una felice giornata, la prima di ottobre,



serena e solare, anche se il sole non c'è, sob...almeno qua da noi!

Vi ricordate quando la scuola iniziava proprio oggi?

Il primo di ottobre?

Quando io ero piccina era proprio così...ci godevamo ancora tutto il bellissimo mese di settembre per poi salutare definitivamente l'estate con l'arrivo di ottobre e della scuola...

Bei ricordi, qua si vede quanto sia vecchietta, ahahah!!

Un abbraccio, alla prossima

*Simona*