

*Gli editoriali.*

## La ricetta delle polpette alla birra Guinness

Festeggia la Festa di San Patrizio preparando delle deliziose polpette alla birra Guinness! Ecco la ricetta da seguire.

La **Festa di San Patrizio** è il momento perfetto per portare in tavola **piatti tipici irlandesi**, ricchi di sapore e tradizione. Tra questi, le polpette alla birra, preparate con la celebre **Guinness**, sono un secondo piatto gustoso e avvolgente. La **birra scura**, con il suo retrogusto amaro e caramellato, conferisce alla carne un sapore intenso e una consistenza irresistibile. Queste polpette alla birra sono ideali per festeggiare nel modo più autentico!

**Tempo preparazione:** 40 minuti

**Difficoltà:** Facile

**Ingredienti per 4 persone:**

**Per le polpette:**

- 500 g di carne macinata (misto manzo e maiale)
- 1 uovo
- 50 g di pangrattato
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cucchiaino di senape
- Sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- Olio extravergine d'oliva per rosolare



## Per la salsa alla birra:

- 1 cipolla grande
- 300 ml di birra Guinness
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di farina
- 20 g di burro
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

1. **Prepara le polpette:** in una ciotola capiente, unisci la carne macinata, l'uovo, il pangrattato, il parmigiano, l'aglio tritato, la senape, il sale, il pepe e il prezzemolo. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo.
2. **Forma le polpette:** preleva piccole porzioni di impasto e modella delle polpette di circa 4 cm di diametro.
3. **Rosola le polpette:** in una padella ampia, scalda un filo d'olio e fai dorare le polpette su tutti i lati per 5-7 minuti. Poi mettile da parte.
4. **Prepara la salsa:** nella stessa padella, sciogli il burro con un cucchiaio di olio, aggiungi la cipolla tagliata a fettine sottili e lasciala appassire per 5 minuti.
5. **Caramellizza le cipolle:** aggiungi lo zucchero di canna e mescola per qualche minuto finché le cipolle diventano dorate.
6. **Unisci la farina:** spolverizza la farina sulle cipolle e mescola bene per addensare la salsa.
7. **Aggiungi la birra Guinness:** versa la birra nella padella, mescolando bene per amalgamare tutti gli ingredienti.
8. **Cuoci le polpette nella salsa:** rimetti le polpette nella padella con la salsa, copri con un coperchio e lascia cuocere a fuoco basso per 15-20 minuti, finché la salsa si sarà addensata e le polpette saranno ben insaporite.
9. **Servi le polpette alla birra ben calde:** accompagnale con un purè di patate o del pane rustico.

Le polpette alla birra sono perfette per una cena a tema irlandese e per festeggiare San Patrizio con gusto! Se ami le ricette a base di birra, prova anche lo **spezzatino alla birra** o la **torta alla Guinness**, due piatti iconici della tradizione irlandese. Buon appetito!