

CROCCHETTE DI MANZO ALLA SENAPE RIPIENE DI PROVOLONE E CREMA DI BROCCOLO AL MISO

Per un antipasto o un secondo filante e croccante.

Tempo preparazione: 50 minuti

Difficoltà: facile

4 persone

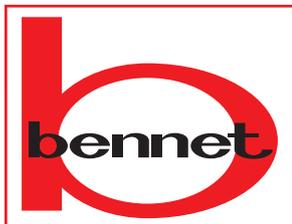
Ingredienti:

- 500 g di macinato di manzo
 - 300 g di salsiccia di suino
 - 1 o 2 cucchiaini di senape media Bennet
 - 1 uovo
 - 300 g di pane (anche del giorno prima)
 - 300 ml di latte UHT Bennet
 - Farina 0
 - Olio di semi di arachidi
 - Pangrattato
 - 200 g di Provolone della Valpadana DOP Bennet
 - Sale
-
- 500 g di broccolo o cavolfiore romanesco
 - 1 cucchiaio di pasta di miso
 - 1 spicchio d'aglio
 - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Procedimento

Preparare la crema di broccolo tagliando le cime a metà e rosolarle in una padella con olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio. Aggiungere acqua calda per proseguire la cottura. Quando il tutto si sarà ammorbidito, frullarlo aggiungendo un cucchiaio di pasta di miso disciolto in acqua tiepida e tenere in caldo. Tagliare il pane e metterlo in ammollo nel latte freddo. Poi strizzarlo.





Gli editoriali.

Mettere in una ciotola macinato di manzo, pasta di salsiccia (privata del budello), uno o due cucchiari di senape (a piacere), un uovo e un pizzico di sale. Aggiungere a questi ingredienti, il pane strizzato e impastare per ottenere un amalgama omogeneo. Creare con l'impasto delle polpette delle palline in cui inserire un cubetto di provolone e richiuderle. Fare una pastella dalla consistenza abbastanza densa di acqua fredda e farina 0 – dovrete regolarvi a occhio – dove immergere le polpette e farle sgocciolare. Poi, passarle nel pangrattato. In un pentolino portare l'olio di semi di arachidi a 170/175°C e friggere. Servire caldo con la crema di broccolo in accompagnamento.