KIKKOMAN

Sformato di polpette con purè

Tempo totale **60 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **45 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per le polpette:

1 kg	di carne macinata mista
	Olio per friggere
100 g	di cipolla, tagliata a dadini
150 g	di uova
100 g	di pangrattato senza glutine
	Sale

Per la salsa:

1 l	di panna da montare
150 ml	Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman
5 g	di amido di mais
300 g	di piselli, surgelati
200 g	di carote, tagliate a fettine sottili

Per il purè di patate:

1 kg	di patate farinose pelate
300 ml	di latte
100 g	di burro
	Sale
	Noce moscata

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Polpette: far soffriggere la cipolla in un po' d'olio a fuoco basso per 2–3 minuti. Mescolare la cipolla con la carne macinata, le uova e il pangrattato, quindi condire con il sale. Formare delle polpette di circa 25 g con le mani umide e friggerle su tutti i lati in un po' d'olio a fuoco medio per 2–3 minuti. Togliere le polpette dalla padella e sfumare il liquido di cottura con la Salsa di Soia Kikkoman senza glutine. Aggiungere la panna e portare a ebollizione. Addensare con l'amido di mais. Aggiungere le polpette e far sobbollire delicatamente nella salsa per circa 10 minuti.

Passaggio 2

Precuocere i piselli e le carote in acqua salata. Aggiungere le verdure alla salsa e portare a ebollizione.

Passaggio 3

Purè di patate: tagliare le patate a pezzetti e farle bollire in abbondante acqua salata per circa 30 minuti fino a quando non saranno molto morbide. Scolare e schiacciare con uno schiacciapatate. Portare a ebollizione il latte e il burro, condire con sale e noce moscata e versare sulle patate. Mescolare fino a ottenere un composto liscio e riscaldare con un po’ di latte, se necessario.

Passaggio 4

Riscaldare le polpette con la salsa e le verdure, dividerle in porzioni e servire con il purè di patate.