

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.