

Polpette di maiale e pecorino romano con panserotti di patate alla carbonara

Ingredienti per 4 persone

Per le polpette

Ingredienti

200 gr di coscio di vitello macinato

30 gr uovo intero

30 gr pecorino romano

40 gr patate lesse

40 gr pane bianco in cassetta

30 gr panna fresca

10 gr scalogno maturato

3 gr basilico

sale e pepe q.b

Per la salsa

40 gr carote

40 gr sedano

20 gr scalogno

5 gr aglio

50 gr falde di pomodoro grappolo

10 gr prezzemolo

40 gr vino bianco

80 gr fondo bruno di maiale

20 gr burro freddo

10 gr parmigiano grattugiato.

Per i panserotti

300 gr impasto per gnocchi di patate

60 gr uovo intero

40 gr rosso d'uovo

1 gr pepe

20 gr parmigiano grattugiato

20 gr pecorino romano grattugiato

20 gr polvere di guanciale disidratato

Montate le uova a bagno maria , unite il formaggio e il pepe .

Col composto ottenuto riempite degli stampi a forma di mezza sfera e cospargete la parte superiore di polvere di guanciale e fate congelare.

Stendete l'impasto di patate sottile e formate i panserotti utilizzando il ripieno ancora congelato.

In una ciotola mettete la carne macinata, uovo, il sale, il pane precedentemente ammorbidito con la panna , il basilico tritato , il pecorino grattugiato e amalgamate bene il tutto .
Aggiungete le patate lesse schiacciate e impreziosite di scalogno, sale e pepe .

Tritate il sedano, la carota, lo scalogno , l'aglio e rosolate in una padella antiaderente con l'olio di oliva xtra vergine, poi aggiungete le polpette facendole dorare leggermente tutt'intorno .

A questo punto versate il vino bianco, il pomodoro tagliato a quadretti, il fondo bruno e lasciate cuocere ancora almeno per 20 minuti coperte con il coperchio .

Al termine della cottura il liquido si dovrà essere rappreso e essersi formata una leggera salsina, versate all'interno della padella i panserotti precedentemente cotti e mantecate fuori dal fuoco con il burro e il parmigiano. Servite con ciuffi di pecorino romano.