

Polpettine con ceci e pomodori



Ingredienti per 4 persone:

400g di polpa macinata di vitello
250g di ceci in scatola
3 fette di pancarré
2 pomodori
Un cipollotto
Latte
Rosmarino, basilico
Vino bianco
Un mestolo di brodo vegetale
2 cucchiaini di olio extravergine
d'oliva
Sale fino e pepe



Preparazione:

Taglio i pomodori a pezzi irregolari di un paio di centimetri, scartando semi e acqua.

Li metto in un piatto fondo e li faccio marinare con il cipollotto tritato (solo la parte bianca), un cucchiaino di olio e una manciata di pepe, mescolando di tanto in tanto.

Mentre i pomodori riposano, preparo gli altri ingredienti. Verso i ceci, sgocciolati dal liquido di conservazione, nel frullatore con il brodo (posso prepararlo sciogliendo un quarto di dado in un mestolo d'acqua bollente). Amalgamo la carne macinata con il pane, prima bagnato in un dito di latte, strizzato e sminuzzato, sale, pepe. Aggiungo 4-5 foglie di basilico, tritate con gli aghi di rametti di rosmarino, quindi formo con il composto delle polpettine grandi come una noce.

Rosolo le polpettine in un tegame, con il secondo cucchiaino di olio e un rametto di rosmarino. Dopo 1-2 minuti, le bagno con un dito di vino, abbasso la fiamma e le lascio cuocere per un paio di minuti. Divido la crema di ceci nei piatti insieme ai pomodori, insaporiti con un pizzicori sale. Completo con le polpettine e servo.