

Le polpette di casa mia.

Le polpette, in qualunque modo si preparino, sono sempre un piatto delizioso e rinfocillante. Mio padre li faceva spesso ed in questa versione erano le mie preferite.

Ingredienti per una ventina di polpette:

- 800 g di carne di vitello adulto
- 400 g di carne di maiale
- 3 uova
- 100 g di pane
- mezzo bicchiere di latte
- 100 g di formaggio grattugiato
- prezzemolo
- sale

Per il sugo:

- 500 g ca. di passata di pomodoro
- metà cipolla
- olio evo, sale, acqua

Prepariamo il sugo facendo soffriggere olio e cipolla. Quando quest'ultima risulterà appassita versiamo la passata, aggiungiamo acqua e sale e facciamo cuocere per una mezz'ora.

Mettiamo a bagno la fetta di pane nel latte e dopo un po' sbricioliamola.

Nel frattempo, in una ciotola impastiamo gli altri ingredienti. A piacere potremo aggiungere pepe, noce moscata, pasta d'aglio, erba cipollina, menta. Potremo sostituire la fetta di pane con il pane grattugiato oppure potremo anche aggiungere una patata lessa.

Regoliamo la consistenza delle polpette aggiungendo, se necessario, un po' di latte o anche un altro poco di uovo.

Formiamole e versiamole nel sugo bollente, leggermente liquido.

Portiamo a cottura per circa tre quarti d'ora. Io ho fatto una doppia dose perciò hanno impiegato un'oretta.

Se, trascorso questo tempo, il sugo dovesse risultare più lento di come lo desideriamo, togliamo le polpette con un mestolo forato e facciamo restringere.

Una volta le polpette erano per lo più di pane. Si facevano allo stesso modo perché la salsa serviva per inzuppare altro pane o per condire la pasta. La mamma di mio cognato Angelo li faceva buonissime,



www.antoniettapolcaro.it

impastando pane vecchio spugnato e strizzato, uova e formaggio grattugiato. Quando ce l'aveva metteva dei pezzetti di salsiccia leggermente secca.

Si chiamavano polpette "caso e ova". Il cacio era quello stagionato, prodotto in campagna da chi aveva mucche, capre e pecore.

Di certo sapori difficili da dimenticare e quasi impossibile da ritrovare.