Polpette di funghi e patate con Rubatà e fonduta |



Polpette di funghi e patate a modo mio!
Ecco una nuova sfida, un modo diverso di pensare e riutilizzare una delle tante eccellenze che il Piemonte ci offre: il grissino Rubatà di Chieri!

Innanzitutto giusto per scrupolo e dovere di cronaca vi dico qualcosa di questi buonissimi grissini: sono un prodotto da forno tipico appunto della tradizione piemontese, il nome, nel dialetto regionale,significa caduto e si rifà al gesto che fa il panettiere tirando e facendo roteare le due estremità di un bastoncino di pasta che poi viene fatto cadere sul piano di lavoro. Esistono varie ricette tramandate da padre in figlio e custodite gelosamente, ma grazie alla sua bontà il Rubatà di Chieri rientra nella lista prodotti agroalimentari tradizionali italiani del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Ma perchè ora vi parlo di questo prodotto? Bene dal 10 Novembre al 14 Novembre si svolgerà' nel centro storico di Chieri la 39° edizione della Fiera di San Martino evento molto importante per la promozione dell'enogastronomia tipica piemontese e chierese. Tra i vari eventi previsti nel fitto programma della fiera ci sono anche io insieme ad altre 19 colleghe Food Blogger a cui è stato chiesto di promuovere e ripensare, questo

ottimo prodotto. Quindi per i più fortunati che potranno e vorranno vi consiglio di partecipare alla Fiera di sicuro sarà una bella e BUONA esperienza, e tra l'altro avrete anche la possibilita' di ritirare il pieghevole con tutte le 20 ricette, intanto io vi propongo la mia:



Ingredienti:

Per le polpette:

- 4 patate medie
- 300 g di funghi champignon freschi
- 10 grissini Rubatà
- 150 gr di prosciutto crudo a pezzi
- 150 gr di Salame di Fassone Piemontese
- 2 uova
- sale e pepe q.b.
- olio q.b.

Per la fonduta:

- 350 g di Fontina
- 4 Tuorli d'uovo
- 60 g di burro
- 500 ml di latte
- Sale q.b.
-

Procedimento:

Parto dalla fonduta:

Taglio a pezzi il formaggio lo metto in una ciotola ed aggiungo il latte, lascio riposare per circa 2 ore (durante questo tempo passo alla preparazione delle polpette).

Passate le 2 ore scolo il formaggio dal latte ed aggiungo il burro, verso il tutto in un tegame per la cottura a bagnomaria e faccio andare fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi.

Sbatto leggermente i tuorli con sale e pepe, aggiungo al formaggio e mescolo bene finchè il tutto sia ben amalgamato, lascio cuocere ancora qualche minuto.

Passo alle polpette:



La prima cosa da fare per preparare le mie Polpette di funghi e patate con Rubatà e fonduta , è lavare per bene e lessare le patate. Una volta cotte, le sbuccio, le schiaccio con lo schiacciapatate e le ripongo in una ciotola, aggiungo anche salame e prosciutto tagliati a pezzetti molto piccoli.



Passo ora a trifolare i funghi champignon. Ovviamente inizio a mondarli eliminando la parte della radice e la pellicina superiore, li taglio grossolanamente e li butto in padella con olio, sale e pepe, faccio andare per circa 10 minuti.



E’ il momento dei grissini Rubatà: li spezzetto e li frullo al mixer, devo ottenere una panure abbastanza fine, li dovrò aggiungere all’impasto delle polpette.

Cotti i funghi, scolo l’olio di cottura e li unisco alle patate, i salumi e metà dei grissini frullati, amalgamo bene il tutto, aggiungo anche le uova già sbattute, aggiusto di sale e ancora una spolverata di pepe.

Con il mio impasto bello sodo formo delle polpettine che pano passandole prima nella panure di grissini avanzata, poi nelle uova precedentemente sbattute e ancora una volta nella panure di grissini.



Adagio le polpettine su una leccarda rivestita con carta forno lasciando abbastanza spazio tra loro, passo un filo d’olio ed inforno a 180° per 20 – 25 minuti, fino a che non risultino belle dorate.

Servo le polpettine insieme alla fonduta ben calda, dove tuffo alternando polpettine e grissini Rubatà… che bontà! J

ngg_shortcode_0_placeholder” order_by=”sortorder” order_direction=”ASC” returns=”included” maximum_entity_count=”500″]