

F.LLI

CHIAVERINI & C[®]

FIRENZE 1928

LE RICETTE
CHIAVERINI



**CONFETTURE EXTRA,
MARMELLATE E CREME**

CHIAVERINIFIRENZE.IT / @CHIAVERINIFIRENZE

POLPETTE DI CARNE CON SALSA AI MIRTILLI

RICETTA
ORIGINALE

PER 5/6 PERSONE

INGREDIENTI

450G	Macinato di Maiale
450G	Macinato di Manzo
60G	Pangrattato
30G	Senape
60 ML	Panna Fresca
30 ML	Latte
1	Uovo
1	cucchiaio di Burro
Q.B.	Pepe, Sale
	Olio di Semi

PURÈ

800G	patate
250ML	Latte fresco
150G	Burro
Q.B.	sale

SALSA

500ML	brodo di carne
450ML	panna fresca
20G	Confettura Extra di Mirtilli selvatici Elli Chiaverini



**CONFETTURA
EXTRA DI MIRTILLI
SELVATICI**

PROCEDIMENTO

- 01** In una ciotola mescolare il pangrattato, la senape, il latte, la panna, l'uovo, il sale ed il pepe. Lasciare riposare per almeno 10 minuti. Unire quindi le carni e lavorare il composto. Formare le polpette di circa 30gr l'una, coprirle con la pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno 1 ora.
- 02** Nel frattempo mettere a bollire il brodo di carne e lasciar ridurre della metà. Aggiungere quindi la panna e la Confettura Extra di Mirtilli Selvatici Elli Chiaverini. Mantenere per circa 30 minuti sul fuoco basso, fino ad ottenere la densità di una salsa.
- 03** Mettere a lessare le patate per il purè in acqua fredda e cuocere per circa 35-40 minuti dal bollore. Quando saranno cotte, sbucciarle e passarle allo schiacciapatate, unire quindi il latte, il burro e regolare di sale.
- 04** Far sciogliere 1 cucchiaio abbondante di burro con un po' di olio di semi in una padella antiaderente, quindi mettete a cuocere le polpette a fuoco medio-basso per circa 10 minuti girandole di tanto in tanto. Servire le polpette accompagnate dal purè e guarnire con la salsa ai Mirtilli.

RICETTA DI MARCO ROSSI



Chef-cuciniere del Quinto Quarto Osteria
dal 2015 a Sesto Fiorentino, FIRENZE