Polpette piccanti: una nuova versione di un piatto intramontabile

Con queste Polpette piccanti, un piatto tradizionale si arricchisce di sapori insoliti ma speciali.

Foto di Chiara Franzo (© Riproduzione vietata).

Chi non ama le polpette? Sono un piatto che ritroviamo in **tutte le cucine del mondo** anche se in ogni Paese e in ogni cultura vengono proposte delle varianti e delle sfumature, dal punto di vista degli ingredienti, della tecnica di cottura o degli abbinamenti con altri sapori. Per noi italiani, le polpette rappresentano un secondo piatto sfizioso, gradito soprattutto ai più piccoli che, spesso, accompagna i pranzi domenicali in famiglia.

Questa **ricetta** è una variante delle polpette del centro America con l'aggiunta dello **jalapeño**, **peperoncino estremamente piccante** originario del Messico ma ampiamente utilizzato nelle ricette tradizionali di tutti i Paesi del Centro e del Sud America. Si può trovare facilmente nei negozi alimentari etnici delle grandi città o nelle grosse catene di supermercati, ma, data la sua grande adattabilità, si presta anche ad essere coltivato direttamente sul proprio balcone per avere a disposizione una freschissima materia prima.

Polpette piccanti: la ricetta

Categoria: secondi
Difficoltà: media
Costo: medio
Dosi: per 2 persone
Tempo di cottura: 10 minuti
Tempo totale di preparazione: 50 minuti circa.

Ingredienti per le polpette

- 1 uovo;
- 400 gr di carne macinata;
- 2 spicchi d'aglio tritati;
- ¼ di cipolla tritata;

- ½ pomodoro tritato;
- 1 cucchiaino di sale;
- ½ cucchiaino di pepe;
- 1 cucchiaio di salsa Worcestershire;
- menta fresca tritata;
- olio per friggere.

Ingredienti per la salsa

- 4 pomodori tritati;
- 2 spicchi d'aglio tritati;
- ½ cipolla tritata;
- qualche foglia di coriandolo fresco;
- 1 jalapeño tritato
- sale.

Procedimento

1. Sbattere l'uovo in una ciotola;
2. aggiungere la carne macinata, l'aglio, la cipolla, il pomodoro, la menta, il sale, il pepe e la salsa Worcestershire e mescolare accuratamente il tutto per far legare bene gli ingredienti tra di loro;
3. modellare con le mani le polpette;
4. scaldare l'olio per friggere in una padella antiaderente;
5. immergere le polpette e far friggere per 5 minuti per lato, fino a che non assumono un bel colore dorato.
6. Intanto far lessare il riso;
7. frullare tutti gli ingredienti della salsa e scaldarla in un pentolino;
8. stendere su un piatto uno strato di riso bianco, adagiarvi sopra le polpette e ricoprirle con la salsa;
9. servire.

© **Articolo di Chiara Franzo**.

Data di creazione
03/11/2015
Autore
redazione