



Crocchette di Patate Fritte con Ragù di Frattaglie

INGREDIENTI:

Per le crocchette, prendere 1 kg. Di patate bollite con la buccia, 3 rossi d'uovo, un cucchiaio di parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata, 200 gr. Di farina OO circa (dipende dal tipo di patate che si usano) sale e olio per friggere.

Per la salsa: 300gr. Di duelli di pollo , 200gr. Di salsiccia di maiale , 200gr. Di fegatini di pollo , se possibile qualche cresta di pollo, una bella cipolla , 2 spicchi di aglio, una costola di sedano, 5 chiodi di garofano, mezza noce moscata intera, un pizzico di cannella, una foglia di alloro, un mazzetto di salvia, un bicchiere di vino rosso, 200cl. Di olio d'oliva extravergine. Un cucchiaio di farina, brodo di carne quanto basta.

PREPARAZIONE:

Con le patate passate e gli altri ingredienti, fare un' impasto simile a quello degli gnocchi. Formare delle palline di circa 3-4 cm. di diametro, formare un buco piuttosto largo nel centro e friggere in olio di semi bollente. Lasciare in caldo. Soffriggere gli odori per la salsa con l' olio tritati grossolanamente, aggiungere le carni anch' esse tagliate a pezzetti con il coltello, rosolare bene, aggiungere le spezie, il cucchiaio di farina ed il vino rosso. Cucinare lentamente a fuoco moderato per un' ora e mezzo circa, aggiungendo di tanto in tanto qualche cucchiaio di brodo. A cottura ultimata farcire le crocchette fritte con la salsa e servire calde.



VARIANTE DELLE CROCCHETTE CON SALSIA DI FUNGHI

SALSIA DI FUNGHI:

INGREDIENTI:

1 kg. di funghi con più assortiti possibile, 4 spicchi di aglio, un mazzetto di nepitella, 300gr. Di pomodori maturi o pelati in scatola, una cipolla tritata, un bicchiere di olio d'oliva, sale e pepe Q.B.

ESECUZIONE:

soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio, aggiungere i funghi lavati e tagliati a pezzetti piccoli, il pomodoro e le foglioline di nepitella, il sale ed il pepe e cuocere a fuoco moderato per 20 minuti circa asseconda della consistenza dei funghi.