

Voglia di beef?

Praline croccanti Natura-Beef

Queste crocchette sono ideali come stuzzichini per l'aperitivo ma vanno benissimo anche come antipasto, abbinate ad esempio a una purea di verdura. Quelle della foto sono servite con una purea di radici di prezzemolo, guarnite di ravanelli sottaceto e germogli freschi e condite con olio al prezzemolo. Un altro accostamento molto riuscito è quello con la purea di sedano alla vaniglia pubblicata nel ricettario di Vacca Madre Svizzera.



Ingredienti per 4 persone, come aperitivo o antipasto (per 8 palline da 20g)

- 300 g di spezzatino Natura-Beef molto cotto (vanno benissimo anche i resti del giorno prima)
- 10 g di salsa dello spezzatino Natura-Beef
- 20 g di pangrattato grosso
- 10 g di farina bianca
- 1 uovo
- 55 g di pangrattato normale o panko (pangrattato speciale per il fritto alla giapponese)
- 10 g di panna intera

Queste polpettine sono ideali come stuzzichini per l'aperitivo ma vanno benissimo anche come antipasto, abbinate a una purea di verdura (foto: Pierina Zemp).

Preparazione

Riscaldare leggermente lo spezzatino di manzo Natura-Beef e sfilacciarlo con le dita o con l'aiuto di una forchetta (quando è caldo si sfilaccia più facilmente). Mescolare a mano i pezzettini di carne con la salsa e il pangrattato grosso, fino a ottenere una massa consistente. Formare polpettine di circa 20 g, belle compatte. Metterle a riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Preparare la panatura: un piatto con farina bianca, una ciotola con uova e panna (mescolate) e una ciotola con pangrattato normale (o panko).

Impanatura: passare le polpettine nella farina, poi nella miscela di uova e panna e infine nel pangrattato. Premere leggermente per far aderire bene il pangrattato alla superficie.

Ripetere il procedimento (impanare due volte).

Friggere le crocchette a 170 gradi per 30-40 secondi fino a doratura e infornarle a 180° (forno ventilato) per 6 minuti, finché non saranno molto calde.

Servire con l'abbinamento desiderato. Buon appetito!

Fonte: Dominic Fehlmann e Pierina Zemp