

POLPETTE DI ROBY



La polpetta è una pietanza solitamente a base di carne tritata, spezie, aromi e ingredienti leganti (ad esempio l'uovo e il pangrattato), servita a tavola di norma come seconda portata. Una volta preparato l'impasto, si prendono via via tante piccole porzioni le quali vengono schiacciate e lavorate a mano, fino al raggiungimento della caratteristica forma rotondeggiante. Le si può cuocere in umido, in forno o, previa impanatura, fritte in abbondante olio.

Fino al '300, nei ricettari non v'è traccia della parola "polpetta".

La prima apparizione avviene nel secolo XV, grazie al Libro de Arte Coquinaria di Maestro Martino, cuoco dell'allora Camerlengo Patriarca di Aquileia.

Nel Capitolo I di questo libro - scritto in lingua volgare - l'autore delinea, a suo giudizio, i modi migliori per cucinare vari tagli di carne di differenti animali. Tra l'altro, scrive: «[...] carne de vitello, zioè il pecto davanti è bono allessò, et la lonza arrosto, et le cosse in polpette. [...] De la carne del cervo la parte denanzi è bona in brodo lardieri, le lonze se potono far arrosto, et le cosse son bone in pastello secco o in polpette».

Nel descrivere poi la preparazione di quella che lui definisce polpetta, Maestro Martino pare però alludere ad una pietanza che noi, oggi, chiameremmo involtino allo spiedo. In ogni caso, nella storia della letteratura culinaria italiana, questa è la prima ricetta in assoluto espressamente dedicata alle polpette:

«Per fare polpette di carne de vitello o de altra bona carne.

In prima togli de la carne magra de la cossa et tagliala in fette longhe et sottili et battile bene sopra un tagliero o tavola con la costa del coltello, et togli sale et finocchio pesto et ponilo sopra la ditta fetta di carne. Dapoi togli de petrosimolo, maiorana et de bon lardo et batti queste cose insieme con un poche de bone spetie, et distendile bene queste cose in la dicta fetta. Dapoi involtela insieme et polla nel speto accocere. Ma non la lassare troppo seccar al focho».

Le polpette secondo l'Artusi

Frikadeller danesi appena cotte.

Polpetta di melanzane, fritta alla perfezione.

Pellegrino Artusi (1820-1911)

Pellegrino Artusi, nel suo ben noto manuale *La Scienza in cucina e l'Arte di Mangiar bene* (1881), così ci presenta le polpette: «Non crediate che io abbia la pretensione d'insegnarvi a far le polpette. Questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciucco, il quale fu forse il primo a darne il modello al genere umano. Intendo soltanto dirvi come esse si preparino da qualcuno con carne lessa avanzata; se poi le voleste fare più semplici o di carne cruda, non è necessario tanto condimento. Tritate il lesso colla lunetta e tritate a parte una fetta di prosciutto grasso e magro per unirla al medesimo. Condite con parmigiano, sale, pepe, odore di spezie, uva passolina, pinoli, alcune cucchiariate di pappa, fatta con una midolla di pane cotta nel brodo o nel latte, legando il composto con un uovo o due a seconda della quantità. Formate tante pallottole del volume di un uovo, schiacciate ai poli come il globo terrestre, panatele e friggetele nell'olio o nel lardo. Poi con un soffritto d'aglio e prezzemolo e l'unto rimasto nella padella passatele in una teglia, ornandole con una salsa d'uova e agro di limone».

Al di là della raffinata salsa in fricassea con cui l'Artusi ci suggerisce di condire il piatto, questo scritto ci ricorda come, almeno in determinati periodi storici, le polpette siano state anche un modo per riciclare gli avanzi di carne, specialmente del lesso. Il trito ci permette di mescolare e "nascondere" gli ingredienti originali, lasciandoci solo da assaporare il gusto finale.

Com'è accaduto per altri cosiddetti "piatti poveri", anche le polpette hanno conosciuto la loro evoluzione, divenendo un piatto a sé stante, preparato acquistando appositamente gli ingredienti ed evitando, quasi completamente, il riciclo di eventuali avanzi. Oggigiorno, si privilegiano materie prime "ricche", quali: carne macinata fresca, Parmigiano grattugiato, prosciutto o mortadella (sempre trituri); oppure le si prepara col pesce (ad esempio il baccalà), o di verdure.

Il polpettone, generalmente, lo si preferisce di carne e/o verdure (melanzane in primis); esistono, tuttavia, delle apprezzate varianti a base di pesce. [[Fonte Wikipedia](#)]

//

Ingredienti

- 300gr di carne lessa(magari avanzata dal brodo della sera prima) ma va bene qualunque quantità avrete in casa.

- Parmigiano
- 1 Uovo
- Sale
- Prezzemolo
- Aglio in polvere (basta un pizzico)
- 3 Patate Lesse piccole
- Pan Grattato
- Un pizzico di Cannella
- Un pizzico di Noce Moscata

Preparazione

1. Tritare la carne nel mixer;
2. Aggiungere le uova, il parmigiano, le patate lesse e tutti gli altri ingredienti compreso un po' di pan grattato e mescolare il tutto nel mixer;
3. Formare una polpetta con le mani della dimensione che si vuole e passarla nel pan grattato;
4. Friggere in una grande pentola profonda (oppure nella friggitrice). finché non saranno dorate. Servirle ancora calde.

