16/05/20
N°20
Pag.120

Io donna IT

Diffusione 200.824

Modello Genova

C&C Milano, Tovagliolo

Federico Miletto, Fotografi Colantuoni, Redattori/Stylist G. Fantini, Redattori/Stylist
Simonetta Li Pira, Redattori/Stylist

Qui, e nella doppia pagina d'apertura, fondo dipinto a mano da CARMINE DELL'ANNO. Piatti, bicchieri e forchette KN INDUSTRIE, teglia in ceramica COIN CASA, tovagliolo in lino C&C MILANO, fiori FIORERIA CUCCAGNA.

"Polpettone genovese" con ricotta e fagiolini

Ingredienti

800 g patate
400 g fagiolini
20 g funghi secchi (facoltativi) ammollati
1 cipolla
3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato
250 g ricotta
4 uova
1 rametto di maggiorana (anche di rosmarino, se vi piace)
foglie di basilico
1 cucchiaio di pangrattato
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Lessate le patate intere con la buccia (ben lavata), scolatele, pelatele e schiacciatele con i rebbi di una forchetta direttamente in una terrina. Mondate i fagiolini, lessateli e tenetene un po' da parte per la decorazione. Tritatene il resto e fate rosolare per pochi minuti in padella con 2 cucchiai d'olio, la cipolla e i funghi tritati anch'essi. Unite quindi alle patate e, in sequenza, incorporate le uova, il formaggio grattugiato, la ricotta, le erbe, sale e una grattata di pepe.
Versate il composto in una teglia imburrata e spolverata di pangrattato. Livellate, cospargete la superficie con il rimanente pangrattato e un filo d'olio, e decorate con i fagiolini lessati tenuti da parte. Trasferite in forno a 180° per 30-35 minuti. Poggiate qua e là foglioline di basilico fresco e servite.

Brindiamoci su

Le bottiglie da sposare: «Per il Cappon magro, un Riviera Ligure di Ponente Pigato, vino di grande struttura e complessità proprio come il piatto» suggerisce Livia Merlo, delegata genovese dell'Associazione Italiana Sommelier. «Per il Polpettone, invece, il matrimonio perfetto è con un Valpolcevera Bianchetta Genovese, vino particolarmente fresco, adatto a contrastare la tendenza dolce del piatto».