

Polpette di funghi e patate con Rubatà e fonduta |



Polpette di funghi e patate a modo mio!

Ecco una nuova sfida, un modo diverso di pensare e riutilizzare una delle tante eccellenze che il Piemonte ci offre: il grissino Rubatà di Chieri!

Innanzitutto giusto per scrupolo e dovere di cronaca vi dico qualcosa di questi buonissimi grissini: sono un prodotto da forno tipico appunto della tradizione piemontese, il nome, nel dialetto regionale, significa caduto e si rifà al gesto che fa il panettiere tirando e facendo roteare le due estremità di un bastoncino di pasta che poi viene fatto cadere sul piano di lavoro. Esistono varie ricette tramandate da padre in figlio e custodite gelosamente, ma grazie alla sua bontà il Rubatà di Chieri rientra nella lista prodotti agroalimentari tradizionali italiani del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Ma perchè ora vi parlo di questo prodotto? Bene dal 10 Novembre al 14 Novembre si svolgerà' nel centro storico di Chieri la 39° edizione della [Fiera di San Martino](#) evento molto importante per la promozione dell'enogastronomia tipica piemontese e chierese. Tra i vari eventi previsti nel fitto programma della fiera ci sono anche io insieme ad altre 19 colleghe Food Blogger a cui è stato chiesto di promuovere e ripensare, questo

ottimo prodotto. Quindi per i più fortunati che potranno e vorranno vi consiglio di partecipare alla Fiera di sicuro sarà una bella e BUONA esperienza, e tra l'altro avrete anche la possibilità di ritirare il pieghevole con tutte le 20 ricette, intanto io vi propongo la mia:



Ingredienti:

Per le polpette:

- 4 patate medie
- 300 g di funghi champignon freschi
- 10 grissini Rubatà
- 150 gr di prosciutto crudo a pezzi
- 150 gr di Salame di Fassone Piemontese
- 2 uova
- sale e pepe q.b.
- olio q.b.

Per la fonduta:

- 350 g di Fontina
- 4 Tuorli d'uovo
- 60 g di burro
- 500 ml di latte
- Sale q.b.
-

Procedimento:

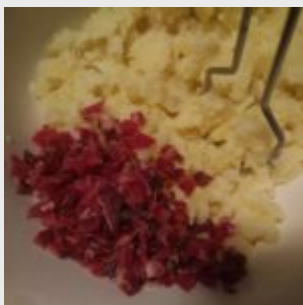
Parto dalla fonduta:

Taglio a pezzi il formaggio lo metto in una ciotola ed aggiungo il latte, lascio riposare per circa 2 ore (durante questo tempo passo alla preparazione delle polpette).

Passate le 2 ore scolo il formaggio dal latte ed aggiungo il burro, verso il tutto in un tegame e faccio cuocere a bagnomaria fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi.

Sbatto leggermente i tuorli con sale e pepe, aggiungo al formaggio e mescolo bene finchè il tutto sia ben amalgamato, lascio cuocere ancora qualche minuto.

Passo alle polpette:



La prima cosa da fare per preparare le mie Polpette di funghi e patate con Rubatà e fonduta , è lavare per bene e lessare le patate. Una volta cotte, le sbuccio, le



schiaccio e le ripongo in una ciotola, aggiungo anche salame e prosciutto tagliati a pezzetti molto piccoli.

Passo ora a trifolare i funghi champignon. Ovviamente inizio a mondarli eliminando la parte della radice e la pellicina superiore, li taglio grossolanamente e li butto in padella con olio, sale e pepe, faccio andare per circa 10 minuti.



E' il momento dei grissini Rubatà: li spezzetto e li frullo al mixer, devo ottenere una panure abbastanza fine, li dovrò aggiungere all'impasto delle polpette.

Cotti i funghi, scolo l'olio di cottura e li unisco alle patate, i salumi e metà dei grissini frullati, amalgamo bene il tutto, aggiungo anche le uova già sbattute, aggiusto di sale e ancora una spolverata di pepe.

Con il mio impasto bello sodo formo delle polpette che pano passandole prima nella panure di grissini avanzata, poi nelle uova precedentemente sbattute e ancora una volta nella panure di grissini.



Adagio le polpette su una leccarda rivestita con carta forno lasciando abbastanza spazio tra loro, passo un filo d'olio ed inforno a 180° per 20 – 25 minuti, fino a che non risultino belle dorate.

Servo le polpette insieme alla fonduta ben calda, dove tuffo alternando polpette e grissini Rubatà... che bontà! J

```
ngg_shortcode_0_placeholder" order_by="sortorder"
order_direction="ASC" returns="included"
maximum_entity_count="500"]
```

Zuppa di castagne, porcini e gamberi



Zuppa di castagne, porcini e gamberi, vi ispira?!

Voglia di zuppa, “finalmente” le temperature si sono abbassate e dopo un autunno primaverile e metà inverno autunnale, si intravede, anche se ancora in lontananza, un debole inverno.

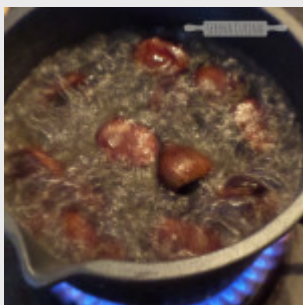
Molti mi daranno della pazza, ma a me l'inverno piace! Sarà che sono nata a Gennaio, sarà che non sopporto il caldo, e io ho sempre caldo! Sarà che forse il vero freddo non l'ho mai sentito, ma l'idea di poter ammirare meravigliosi paesaggi imbiancati dietro il vetro della finestra con in mano una calda tazza di tè o magari gustando un buon piatto di zuppa mi affascina.

E siccome sono in casa con il naso incollato sulla finestra a guardare la fine pioggerellina che ci accompagna ormai da 3 giorni oggi vi racconto un'ottima zuppa di castagne, porcini e gamberi. Come zuppa forse è più autunnale, ma siccome mi piace ASSAI io la faccio lo stesso!! ☐

Ingredienti:

- 100 g di funghi porcini
- 80 g di castagne, bollite
- 2 carote
- 8 gamberoni
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 300 ml di brodo
- 2 cucchiaini di olio di oliva extra vergine
- 1 rametto di rosmarino
- sale e pepe
- crostini di pane

Procedimento:



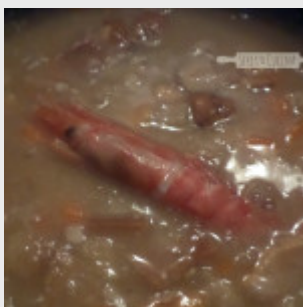
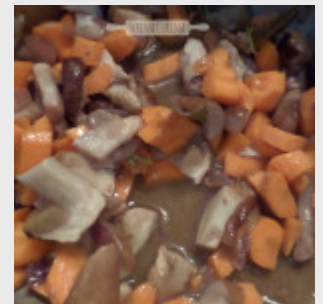
Inizio a preparare la Zuppa di castagne, porcini e gamberi, pulendo accuratamente i funghi con un panno umido e li tagliatelo a fette. Passo poi alle carote, le pelo e anche queste le taglio a fettine e stessa cosa con le cipolle.

In un pentolino metto a bollire in acqua le castagne, le tiro via leggermente dure, andranno a finire la cottura nella zuppa. Le lascio raffreddare leggermente e le pelo.



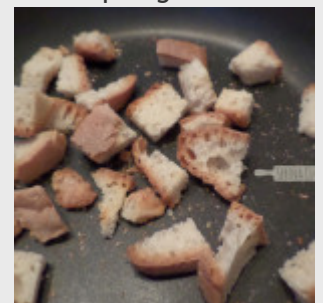
In un'altra pentola più grande faccio imbiondire aglio, cipolla, alloro e il rametto di rosmarino. Aggiungo poi i funghi le carote ed aggiusto di sale.

Copro con il brodo vegetale (anche di pollo se volete, io lo preferisco più leggero) e faccio cuocere, a fiamma media, per circa 20 minuti. A metà cottura, aggiungo le castagne lesse e faccio cuocere bene per altri 15 minuti almeno.



Sposto la pentola dal fuoco e con un frullatore ad immersione, frullo leggermente la zuppa, in modo che rimangano buona parte dei pezzi interi, ma allo stesso tempo si crei anche una crema più densa. Rimetto sul fuoco e a pochi minuti dallo spegnere aggiungo i 6 gamberoni sguosciati ed i 2 interi, che poi userà anche come guarnizione.

Faccio andare giusto il tempo che i gamberi diventino bianchi e spengo.



Taglio a pezzetti del pane raffermo ed in una padellina lo faccio tostare, in

modo da avere degli ottimi crostini da accompagnare alla zuppa.

Servo la zuppa con i crostini di pane tostato, un filo di olio a crudo ed il gamberone intero sopra.

Buonissima! ☐

