

Quenelle succulente di pane e salumi

È lo strumento che vi permette di creare facilmente deliziosi ripieni e squisiti insaccati, riducendo alla grana desiderata ogni tipo di carne, grazie alle diverse trafilare con le quali ideare ripieni per ravioli, cannelloni, basi per il ragu' e impasti per polpette e salumi. Per una riuscita perfetta, la carne deve essere perfettamente sgrassata, per non rendere inefficace l'azione delle lame.



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

400 g di pane raffermo
200 g di farina
100 g di prosciutto crudo
100 g di speck
50 g di grana grattugiato
3 tuorli
3g di salvia
3g di foglie di rosmarino
sale, pepe e una bacca rossa (pepe rosa)

Istruzioni per la preparazione

1. Ammolla leggermente il pane nel latte e taglialo a dadi, quindi taglia a dadi anche i salumi.
2. Passa il tutto nel tritacarne, con la trafilare a te piu' gradita, e unisci al composto le foglie aromatiche.
3. Inserisci il trito di carne nella ciotola e con la frusta K amalgama bene gli ingredienti con i tuorli d'uovo, confezionando un impasto compatto da condire con sale e pepe.
4. Forma a mano delle palline e falle bollire in brodo caldo finche' non saliranno a galla: puoi servire le quenelle in brodo, oppure condite con burro fuso e bacca rossa.

Suggerimenti

Il tritacarne puo' essere utilizzato anche per tritare ortaggi da impiegare come



fondo di salse o minestre: il risultato e' sorprendente perche' si ottiene una grana piu' asciutta e di conseguenza piu' gustosa. Con questo strumento e' possibile creare infiniti e sfiziosi impasti per polpette e polpettoni, hamburger e ripieni, scegliendo ogni volta gli ingredienti e gli aromi che preferisci.