

SCALFO

Uso prevalente: Carne trita, Spezzatino

MINESTRA PERUGINA

Si tratta di un piatto "unico" che ha il pregio di acquistare in bontà se viene riscaldato e quindi di poter essere preparato il giorno prima.

Dosi per 4 persone: scalfo macinato 300 gr , olio d'oliva 50 gr, 1 carota, 1 sedano, 1 porro, 1 litro di brodo di carne, formaggio grattugiato, 1 albume, sale e pepe.

Cottura: in una pentola far soffriggere con l'olio le verdure ben tagliuzzate, in una pentola a parte mescolare assieme la carne e l'albume e quindi il brodo caldo, aggiungere la verdure già soffritte, un litro d'acqua, salare, pepare e mettere sul fuoco.

Tempo: dopo circa 1 ora (ogni tanto bisogna mescolare), il brodo si sarà ridotto di circa la metà. Versare la minestra nella zuppiera, spolverare di formaggio e servire con pane casareccio raffermo o tostato.

POLPETTE

Dosi per 4 persone: scalfo macinato 400 gr, salsiccia gr 100, 2 uova, margarina(o burro o olio), prezzemolo, aglio (se piace), sale, pepe, un po' di latte, parmigiano grattugiato, un panino raffermo.

Preparazione: far ammolare il panino nel latte e unirlo alla carne trita e alla salsiccia; mescolare e aggiungere le due uova, l'aglio, e il prezzemolo tritati molto fini, formaggio, sale e pepe. Lavorare a lungo l'impasto e infine, con le mani, farne delle polpette non molto più grosse di una noce; schiacciarle un poco e impanarle e friggerle nella margarina bollente (o nel burro o nell'olio).

"La ricetta del giorno dopo":

POLPETTE guarnite

Se avanzano le polpette e non si vogliono mangiare fredde, si può preparare un sugo di pomodoro ben concentrato e ricco di aromi e una purea (con 7 etti di patate).Disponete la purea in un recipiente che vada in forno formando un unico strato e, su questo, appoggiate le polpette avanzate. Cospargete con la salsa di pomodoro senza coprirle del tutto e spolverate con formaggio grattugiato. Mettete in forno per un quarto d'ora.(Saranno molto appetitose)