

# POLPETTE E SALSA AI CAPPERI

## Recette allemande



---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** Per 4 persone

- PER LE POLPETTE: - 500 g di vitello a dadini di 3 cm - 1 panino raffermo - 2 cucchiaini di pangrattato - 50 g di cipolla tagliata in 4 - 3 rametti di prezzemolo - 1 cucchiaino di senape - 1 uovo - 2 cucchiaini di acciughe tagliate a pezzetti - 1 cucchiaino di capperi - 1 cucchiaino di scorza di limone bio - Sale e pepe
  - PER LA SALSA: - 2 foglie di alloro - 2 scalogni tagliati a cubetti - 20 g di burro - 1 cucchiaino di aceto - 1 pizzico di noce moscata - 200 ml di panna liquida - 2 cucchiaini di maizena - 2 cucchiaini di capperi
- 

1. Immergere il pane raffermo in acqua tiepida per 15 minuti e poi strizzarlo. Mettere tutti gli ingredienti per le polpette nella bacinella inox e tritarli con il programma ESPERTO 2 / minuti / velocità 9 (senza scaldare).

2. Mettere 2 litri di acqua leggermente salata e 2 foglie di alloro nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 15 minuti / velocità 1° / 120°C.

3. Formare delle palline e posarle nel cestello vapore, avviare il programma ESPERTO 20 minuti / velocità 0 / 95°C.

4. Togliere il cestello vapore e posarlo nella bacinella e coprire le polpette con l'acqua della bacinella inox.

5. Per preparare la salsa, fate saltare gli scalogni con il burro con il programma ESPERTO 4 minuti / velocità 1A / 120°C.

6. Aggiungere 400 ml di brodo, il succo dei capperi, l'aceto, la noce moscata e la panna liquida e avviare

il programma ESPERTO 6 minuti / velocità 1A / 100°C. Diluire la maizena in 2-3 cucchiari di acqua e versare la miscela dal foro del coperchio nella bacinella inox. Servire con patate.

7. Aggiungere i capperi e rimettere il cestello vapore con le polpette nella bacinella inox, avviare il programma ESPERTO 3 minuti / velocità 1A / 100°C per terminare la preparazione della salsa.

### **Consigli del cuoco :**

Tradizionalmente questa pietanza è accompagnata con rape rosse cotte. É possibile frullare la salsa con il programma ESPERTO per ridurre i capperi in purea.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut  
© 2017 Hachette Livre (Marabout)