



Polpette di Salsiccia al Peperoncino Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

Per le polpette

- 4 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 120g ricotta di pecora
- 4EL foglioline di timo
- 200g ceci cotti
- 2 zucchina
- 4 tuorlo
- q.b. pangrattato
- q.b. olio di arachidi per friggere

Per la salsa di peperoni e per la salsa di ceci

- 2 grosso peperone rosso
- 4 cipolla
- 400g ceci cotti
- 4 succo di limone

- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Privare la salsiccia del budello, sbriciolarla e trasferire metà in una ciotola e metà in un'altra.
2. Unire alla prima ciotola la ricotta ben sgocciolata, sale, pepe e timo e impastare bene con le mani. Se l'impasto risulta troppo umido unire uno o due cucchiaini di pangrattato.
3. Grattugiare la zucchina con una grattugia a fori larghi, strizzarla bene con le mani per eliminare tutta l'acqua di vegetazione e trasferirla nella seconda ciotola con il tuorlo e i ceci schiacciati con una forchetta.

4. Condire con sale e pepe e impastare con le mani anche questi ingredienti unendo, se necessario, poco pangrattato.
5. A questo punto, con le mani umide, formare delle polpette poco più piccole di una noce e allinearle su una teglia.
6. Scaldare 2 dita di olio di arachidi in una larga padella antiaderente e friggere le polpette per pochi minuti fino a che risulteranno ben dorate su tutti i lati.
7. Sgocciolare su carta assorbente da cucina e servirle. Accompagnare con le salse.

Salsa di peperoni

1. Lavare il peperone, privarlo del picciolo dei semi e dei filamenti interni e tagliarlo a pezzetti.
2. Sbucciare e affettare la cipolla.
3. Scaldare 4 cucchiaini di olio in una larga padella antiaderente e far rosolare dolcemente la cipolla.
4. Dopo un paio di minuti unire il peperone e saltarlo in padella per pochi istanti.
5. Bagnare con un mestolo d'acqua, saltarle e proseguire la cottura per altri 8-10 minuti finché le verdure saranno tenere.
6. Frullarle e, se si vuole una consistenza più liscia, passarle al setaccio.
7. Trasferire la salsa in una ciotola e tenerla da parte.

Salsa di ceci

1. Frullare i ceci con il succo del limone, un mestolino d'acqua, 4-5 cucchiaini di olio, sale e pepe.
2. Unire, se necessario ancora un po' di acqua fino ad ottenere la consistenza di una maionese fluida; trasferire la salsa in una ciotola e tenerla da parte.