

Polpette di lenticchie di Castelluccio e taleggio in crema di zucca gialla e bietolina

La cultivar campana Ortice questo mese la abbineremo ad un antipasto. Si tratta delle Polpette di lenticchie di Castelluccio e taleggio in crema di zucca gialla e bietolina. Ecco la ricetta scelta per voi da O.N.A.O.O. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva.

Ingredienti

300 gr di lenticchie di Castelluccio

sedano

carote

cipolla

mazzetto aromatico composto da timo, santoreggia e origano.

zucca gialla

bietoline

pan grattato

sale e pepe

Preparazione

Fate appassire in poco olio extravergine d'oliva la carota, il sedano e la cipolla tritati finemente. Aggiungete le lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP precedentemente sciacquate, per togliere polvere ed ogni altro eventuale residuo, e versate dell'acqua fino a copertura dei legumi. Portate a bollore e proseguite la cottura a fuoco medio-basso. Mescolate di tanto in tanto e, mano a mano che il liquido di cottura delle lenticchie si riduce, aggiungete qualche mestolo di brodo vegetale. Proseguite in questo modo fino a cottura ultimata. Frullate il tutto passate al colino. Legate l'impasto al taleggio passate il tutto nel pan grattato e friggete.

Create con la zucca gialla e con la bietolina due creme che disporrete sul piatto e dove adagerete le vostre polpette calde.

Dressate il tutto con la Cultivar Ortice. La nota dolce della crema di zucca e la bietola bilanceranno ed esalteranno la nota amara di questa cultivar.