

Le ricette di Sonia Peronaci a misura di bambino

Bruco di Polpette

Ingredienti per 2 porzioni

Per le polpette:

Cipollotti 1
Carote 1
Prezzemolo 2 ciuffi
Pollo 200 gr
Sale
Acqua 1 litro
Maggiorana qualche rametto
Mollica di pane 30 gr
Parmigiano 30 gr
Uova 2
Noce moscata
Olio evo 10 gr

Per la crema di erbe:

Erbette 250 gr
Sale
Parmigiano 20 gr
Patate 300 gr

Per decorare:

Carote 1
Erba cipollina 2 fili



Procedimento

Partiamo dal brodo: metti in una pentola l'acqua, il pollo, la carota, il cipollotto, il prezzemolo, la patata tagliata a tocchetti ed il sale e lascia cuocere il tutto per 30 minuti. Una volta pronto il brodo, estrai il pollo e le verdure e lasciale intiepidire.

Pulisci e sciacqua le erbe quindi mettile in una padella capiente e lasciale appassire, coperte con il coperchio per qualche minuto, poi lasciale intiepidire e frullale.

Prepara la crema di patate: in una ciotola schiaccia le patate ancora calde e aggiungi le erbe frullate; mischia fino ad ottenere un composto omogeneo poi trasferiscilo in una sac à poche con bocchetta stellata.

Occupati delle polpette: sminuzza il pollo e frullalo, frulla anche la mollica di pane. Metti tutto in una ciotola poi aggiungi le uova, il formaggio, la maggiorana, la noce moscata, il sale e amalgama il tutto. Prepara adesso delle polpettine di 10 gr l'una; otterrai circa 30 polpette.

Cuocile in una padella con un filo d'olio e un po' di brodo (50 gr) per un paio di minuti.

Componi il piatto spremendo dei ciuffetti di crema verde a disegnare il prato e adagiaci sopra le polpettine, creando il bruco. Utilizza la carota usata per il brodo per decorare ulteriormente il bruco creando gli occhietti ed il papillon. Taglia delle rondelle e adagiale sul prato per ricreare dei fiorellini. Poni una polpetta in alto a simulare il sole e, sempre dalla carota, ricava dei bastoncini che andranno a formare i raggi del sole.