

www.DoveViaggi.it

Canada Can. 12,50 Francia € 7,00 Germania € 6,00 Grecia € 7,00  
Portogallo Cont. € 7,00 Spagna € 7,00 Svizzera C.Taxi/CHF 10,00 USA \$ 12,50

**DOVE**

DOVETV  
Solo su sky Canale 412

VIAGGI  
CULTURA  
STILI DI VITA  
mensile anno 23 n°10  
ottobre 2013  
€ 4,20

**PONTI, W.E., VACANZE: GIOCARE D'ANTICIPO**

**Pantelleria vera**  
Vuota, viva, voli e vista. In saldo

**Affittare Argentario**

- Barca: fare i pescatori
- Bosco e riva: affari d'oro

**Polpette e tegami**  
Macellai, osti. I grandi campioni

**Grenadines, perle blu**  
Caraibi: pensioni stile piantatore

**Parigi rifà la Senna**  
Isole, show, ostriche e charter

**Sana vita di campo**  
Borghi spersi, mercati. Pochi euro

**Revival lana rustica**  
Italiana, povera, chic, elegante

100910

RCS RCS MEDIAGROUP S.P.A. - POSTE ITALIANE Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 Conv. L. 46/2004, art. 1, comma 1 DCB Milano



### vecchie cucine: il ritorno del trito

Rieccole. Nei pranzi di stato, nelle feste glamour, nelle migliori trattorie. Ma non sono così semplici e hanno un sacco di segreti. Ecco come usare gli avanzi, i tagli popolari e i sughi. E dove trovare macellai e osterie da ricordare

# Farne polpette







Polpette di manzo in sugo di pomodoro: un classico da Roma in giù. Per Pellegrino Artusi l'impasto perfetto ha dimensioni e forma di un uovo.



## Come mamma (Scorsese) le ha fatte

### Polpette:

- 170 g di macinato di maiale
- 170 g di vitello, 170 g di manzo
- 1 uovo grande
- 125 cl di latte

Madre del celebre regista, **Catherine Scorsese** preparò 60 leggendarie polpette per il set di *Quei bravi ragazzi* (1990), dove compare in un cameo (nella foto).

Unire tutto in una ciotola fino a formare delle palline dal diametro di 2 cm. Riporre in frigo. Cuocere in pentola a coperchio per 30 m con le verdure. Catherine le usa in una zuppa di pollo e scarola con polpettine, o nel sugo, con tanto pomodoro "perché devono rimanere morbide. Non come quelle polpette che ti capita di mangiare quando ti invitano a cena. Se le tiri contro un muro si crepa." E aggiunge: "più a lungo lavorerete la carne, più le polpette risulteranno sferiche".



Foto: grande.com - archive della Camera di Bologna

## Dal macellaio

### Pregiate Carni Piemontesi

Scottona, bue grasso, sanato di piccoli allevatori piemontesi. **Polpette:** mondegghili di lessò, mortadella cotta, salsiccia, grana, prezzemolo e niente aglio. **Info:** via Montepulciano 8, **Milano**, tel. 02.66.93.118, [www.pregiatecarnipiemontesi.it](http://www.pregiatecarnipiemontesi.it); mar.-sab. 8.30-13, 15-19; lun. 8.30-13; chiuso dom.

### Pellegrini

Milena Pellegrini le propone di manzo, vitello, maiale, frollati da 20 a 60 gg. E, specialità della casa, di cavallo. **Polpette:** "Baci di dama", prosciutto di puledro e parmigiano; polpettine sugo; "Tulpani", di puledro, prosciutto e parmigiano in carpaccio e lardo di Colonnata (al forno o in padella). **Info:** via Spallanzani 6, **Milano**, tel. 02.29.40.02.51, [www.macelleriapellegrini.it](http://www.macelleriapellegrini.it); mar.-sab. 7.30-13, 15-19.30; lun. 7.30-13, mar. e gio. pranzo in macelleria; chiuso dom.

### Masseroni

Vacca piemontese scelta da viva di persona, valdostana pezzata rossa, galiziana dei Paesi Baschi di 13 anni. **Polpette:** mondegghili; polpettine di manzo col cuore di cheddar nel bacon; cotto, parmigiano ed erba cipollina; agnello, senape, rafano e mentuccia. **Info:** via Corsico 2, **Milano**, tel. 02.89.40.37.74, [www.macelleriamasseroni.it](http://www.macelleriamasseroni.it); 8-13, 15.30-20; chiuso dom.

### Dal Mas

Con le ricette di famiglia per salsicce e salumi zoldani. **Polpette:** "pastin" di manzo e maiale magro prima qualità con pancetta, vino bianco, aglio, sale e pepe, da usare crudi o alla griglia con polenta. **Info:** via Pecol 22, **Pecol di Zoldo (Bl)**, tel. 0437.78.87.95; 8.30-12.30, 15.30-19.30; chiuso lun.

### Sergio Falaschi

Norcino doc, fa anche sughi e salumi. **Polpette:** vitello di Chianina Igp chilometro zero, gli odori del suo orto, pangrattato e niente piú. **Info:** via Conti 18-20, **San Miniato (Pi)**, tel. 0571.43.190, [www.sergiofalaschi.com](http://www.sergiofalaschi.com); 7.30-13, 16-20; dom. e mer. 8.30-14, mai chiuso. Anche on line (polpette cotte 22,80 €/kg, crude 15,49 €).

### Damini

Ricette di famiglia con la carne scelta personalmente da Gian Pietro Damini. **Polpette:** macinato prima scelta di vitello, manzo e maiale, pane, latte, sale; in padella, al forno o al pomodoro. **Info:** via Cadorna 31, **Arzignano (Vi)**, tel. 0444.45.29.14, [www.daminieaffini.com](http://www.daminieaffini.com); 8.30-23, dom. 8.30-15, chiuso lun.

## 6 Nascita di una polpetta

1. Le polpette pronte de **La Bettola di Specchia (Le)**. Ecco come si ottengono.
2. Unire al macinato (1 kg, vitello e maiale) pepe, sale, prezzemolo, 100 g di misto grana e pecorino sardo, due uova, un panino e mezzo inumidito nel latte.
3. L'impasto è a mano.
4. Le polpette hanno la dimensione di un uovo, ma più sferiche, più piccole se vanno nel sugo. Se l'impasto è liquido c'è chi aggiunge **pangrattato**, se asciutto, **acqua gassata o brodo**.
5. Risulta pesante, oggi, la cottura tipica **in olio d'oliva**: meglio il semi di girasole, caldissimo, per 2-3 minuti.

