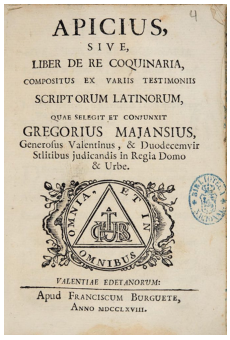
Polpette di tacchino in salsa vodka – Will & Grace

WILL&GRACE Entra

Le **polpette**, conosciute in tutto il mondo, sono un secondo piatt a base di carne, pesce, legumi, verdure, aromi e spezie impastati con uova, farina e pangrattato dalla forma di palline più o meno grandi che possono essere fritte, in umido e al forno.


APICIUS,
SIVE,
LIBER DE RE COQUINARIA,
COMPOSITUS EX VARIIS TESTIMONIIS
SCRIPTORUM LATINORUM,
QUAE SELEGIT ET CONFUNXIT
GREGORIUS MAJANSIUS,
Generosus Valentinus, & Duodecemvir
Stilitibus judicandis In Regia Domo
& Urbe.
VALENTIAE EDETANORUM:
Apud FRANCISCUM BURGUETE,
ANNO MDCCLXVIII.

Primissime testimonianze delle polpette le troviamo in un antichissimo ricettario della *cucina araba* che cita una preparazione con carne di agnello e zafferano. Durante l'Impero romano, il gourmet **Apicio** nel *De re coquinaria* riporta la ricetta della *isicia omenta*, delle polpette di carne trita, mollica di pane imbevuta nel vino, pepe e pinoli cotte nel *caroenum* (vino rosso

dolce).
Il termine *polpetta* invece fa la sua apparizione in Italia nel XV nel Libro de *Arte Coquinaria*, scritto in volgare dal cuoco **Maestro Martino,** e si riferiva ad una preparazione con fettine di carne ripiene di farcia. Un secolo più tardi fioriscono ricette di polpette, ma solo nel XVII secolo la carne della polpetta viene tritata minutamente "col coltello o pestatura". **Pellegrino Artusi,** il celebre gastronomo, non ne era un grande estimatore tanto che nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (1881) le descrive come un piatto "*che tutti lo sanno fare cominciando dal ciuco*" (asino).

La salsa alla **vodka** è tipica della cucina moderna americana, normalmente utilizzata per condire la pasta noi l'abbiamo abbinata alla carne di tacchino. Risulta un secondo molto piacevole e godibile per nulla pesante nonostante la molteplicità degli ingredienti.

Durante le serate casalinghe spesso **Will** cucina per **Grace** piatti *finger food* da gustare davanti alla tv, come queste **polpette di tacchino in salsa vodka,** molto apprezzata da **Karen.**

Ingredienti per 4 persone

Per la salsa:
Passata di pomodoro 350 gr
Panna 80 ml
Vodka 100 ml
Cipolla 1/2
Aglio 1 fesa
Peperoncino 1/2 cucchiaino

Aceto balsamico 1 cucchiaio
Doppio concentrato di pomodoro 1 cucchiaino
Basilico 1 mazzetto
Sale q.b.
Per le polpette:
Tacchino 500 gr
Brodo 200 ml
Gruyere 80 gr
Farina 60 gr
Uovo 1
Olio EVO 3 cucchiai
Salvia 1 foglia grossa
Rosmarino 1 rametto
Noce moscata q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Tagliate il petto di pollo a cubetti, il formaggio a dadini e tritate grossolanamente salvia e rosmarino.

Radunate nel robot la carne, il formaggio, l'uovo, il trito di erbe, una presa di sale, una grattata di noce moscata e una macinata di pepe.
Frullate fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.

Con i palmi delle mani formate delle palline passandole man mano nella farina.

Scaldate l'olio in una larga padella, unite le polpette e fatele rosolare uniformemente.
Versate il brodo e fate cuocere 20 minuti.

Nel frattempo preparate la salsa:

Fate stufare la cipolla tritata con l’olio e l’aglio. Aggiungete il doppio concentrato e il peperoncino, mescolate e lasciate cuocere per 1 minuto.

Unite la passata, la vodka, l’aceto balsamico e una presa di sale; mescolate e lasciate sobbollire per 5 minuti.
Allontanate dal calore aggiungete le foglie di basilico, la panna e frullate con un frullatore ad immersione.

Dividete la salsa in 4 bicchieri, infilzate le polpettine nei rametti di rosmarino sfogliati e appogiateli nel bicchiere.
Servite

Consigli

- Potete preparare l’impasto delle polpette e la salsa con qualche ora di anticipo
- Potete preparare le polpette anche più grandi senza servirle nel bicchiere
- Il piatto può essere servito anche a temperatura ambiente