

Polpette di pollo e cumino

Ecco un'altra polpetta molto gustosa e diversa dal solito. Sono molto veloci e, soprattutto, non vengono impanate ma cotte direttamente in poco olio.

Io ho usato sottocoscia di pollo che mi sono macinato in casa, ma si può utilizzare anche il petto di pollo. Fatevi macinare solo la carne che serve dal vostro macellaio, e utilizzatela entro poche ore per evitare che fermenti. Come cumino ho utilizzato il cumino nigella che è più delicato e digeribile.



Io ho usato sottocoscia di pollo che mi sono macinato in casa, ma si può utilizzare anche il petto di pollo. Fatevi macinare solo la carne che serve dal vostro macellaio, e utilizzatela entro poche ore per evitare che fermenti. Come cumino ho utilizzato il cumino nigella che è più delicato e digeribile.

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di polpa di pollo macinata (petto o coscia)
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 scalogno grande
- 2 fette di pan carré
- 1 tuorlo d'uovo
- qualche cucchiaino di latte
- peperoncino
- sale, pepe
- pangrattato, 3-4 cucchiai
- olio extravergine di oliva per friggere

Spezzettare con le mani il pan carré e farlo ammollare per 10 minuti in una piccola ciotola con qualche cucchiaino di latte. Appassire lo scalogno tritato finemente e il cumino in un filo d'olio (partendo da freddo) finché non diventa trasparente. Prima di accendere la fiamma bisogna aggiungere un pizzico di sale, che aiuterà a fare uscire l'acqua dallo scalogno evitando che bruci. Aggiungere peperoncino a piacere e lasciare intiepidire.



Alla carne macinata unire il pane ammollato, un tuorlo d'uovo e, per ultimo, lo scalogno cotto.



Amalgamare bene con le mani, regolare di sale e pepe e, se l'impasto risulta troppo appiccicoso da lavorare con le mani, aggiungere qualche cucchiaino di pangrattato (io ne ho usati 3 pieni). Lasciare riposare l'impasto per cinque minuti per dare modo al pangrattato di asciugare tutto il composto.



Con le mani formare delle palline di un paio di centimetri, fino a terminare tutto l'impasto.



In una padellina scaldare un poco di olio (mezzo bicchiere circa) a fiamma media, poi adagiarvi le polpette e cuocerle uniformamente da tutti i lati finché non assumono un bel colorito dorato, girandole spesso.

Scolarle su carta per fritti e servire calde, accompagnate da qualche salsa (senape, ketchup, maionese o quello che più vi piace).

