

Polpettine Silane di Castagne e Patate



Ingredienti (per 6-8 porzioni)

500 g di patate silane IGP
300 g di castagne lessate o secche reidratate
100 g di caciocavallo silano grattugiato
1 uovo
50 g di pangrattato (più extra per la panatura)
Prezzemolo tritato q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio evo calabrese o olio di semi (per friggere)

Preparazione

Lessare Patate e Castagne

Patate: bollite e schiacciate.
Castagne: lessate in acqua salata, sbucciate e schiacciate fino a ottenere una purea.

Preparare l'Impasto

In una ciotola unisci patate, castagne, caciocavallo, uovo, prezzemolo, sale e pepe.
Aggiungi pangrattato fino ad ottenere un impasto morbido ma lavorabile.

Formare le Polpettine

Modella piccole sfere (tipo olive ascolane).
Passale nel pangrattato per renderle croccanti.

Cottura

Versione sagra: friggi in olio ben caldo fino a doratura.
Versione più leggera: disponi in teglia e cuoci in forno a 200 °C per 20 min con un filo d'olio.

Salse di Accompagnamento

Salse Delicate
Salsa allo yogurt ed erbe aromatiche (già citata) → fresca e leggera.
Crema di ricotta con limone e pepe nero → morbida, lattica, profumata.
Maionese leggera al prezzemolo o all'aglio dolce → classica ma aromatizzata.

Salse Intense e Calabresi
Salsa piccante alla 'Nduja → 'nduja sciolta in un fondo di pomodoro → perfetta per chi ama il piccante.
Crema di peperoni arrostiti → dolce e leggermente affumicata.
Bagnetto calabrese all'origano (olio evo, origano, aglio, aceto) → rustico e aromatico.

Salse Classiche
Salsa di pomodoro fresco al basilico → semplicità che piace a tutti.
Salsa barbecue casalinga → un tocco moderno, leggermente affumicato.

Salse più rustiche
Crema di funghi porcini della Sila → autunnale, elegante, intensa.
Salsa di cipolle rosse di Tropea caramellate → dolcezza che esalta la castagna.
Crema di zucca e zenzero → morbida e leggermente speziata.

Servizio in Sagra

Servire in cartoccio di carta paglia o in ciotoline biodegradabili, 5-6 polpettine per porzione.
Accompagnare con una salsa a scelta.

Vantaggi per una Sagra

Economiche e con prodotti tipici del territorio (castagne, patate, caciocavallo).
Facili da preparare in grandi quantità.
Si possono friggere al momento oppure preparare in anticipo e rigenerare al forno.

Alternative al Caciocavallo Silano

Pecorino Crotonese DOP
Più deciso e saporito, ottimo per dare carattere alle polpette.
Perfetto se vuoi una nota "più rustica".

Ricotta stagionata di capra o pecora
Grattugiata, regala un gusto particolare e leggermente piccante.

Provola silana affumicata
Dona un tocco affumicato e intenso.
Puoi usarla grattugiata oppure inserire un cubetto al centro delle polpette per un cuore filante.

Parmigiano Reggiano o Grana Padano
Se vuoi un sapore più delicato e universale.
Buona soluzione per chi non gradisce formaggi troppo forti.

Formaggi freschi locali (tipo giuncata o primo sale)
Da usare in cubetti all'interno della polpettina, per un effetto cremoso.