

ELICHE AL CAVOLO NERO CON POLPETTINE DI CINGHIALE

Ingredienti:

Per le polpettine:

- 440 g carne di cinghiale macinato
- 50 g mollica di pane
- 40 g crema di aglio
- 1 cucchiaino prezzemolo tritato
- 2 tuorli d'uovo

Per la crema di cavolo nero:

- 100 g cavolo nero
- q.b. sale, pepe e olio extra vergine

Per il cavolo stufato:

- 300 g cavolo nero
- 8 n pomodorini
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. peperoncino, sale



Preparazione:

Per le polpettine:

- mischiare tutti ingredienti insieme e condire con sale e pepe
- formare polpettine da 40 grammi
- rosolare le polpettine in poco olio finché sono dorate

Per la crema di cavolo nero:

- sbollentare il cavolo nero e frullare nel mixer
- condire con sale, pepe e olio extra vergine

Per il cavolo stufato:

- sbollentare il cavolo nero in acqua salata
- soffriggere aglio e peperoncino e aggiungere i pomodorini tagliati a metà
- aggiungere il cavolo e stufare a fuoco lento finché è cotto
- condire con sale e alla fine con olio extra vergine

- stendere il cavolo stufato nel piatto
- mantecare la pasta con la crema di cavolo nero
- impiattare come nella foto e condire con poco pecorino