

---

# Polpette con mortadella e prosciutto cotto

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Un piatto unico arricchito dal riso baldo al profumo di cardamomo e anice stellato. In molte cucine del mondo infatti il riso viene utilizzato per accompagnare le pietanze. Dal blog [La piccola casa](#)**

Questa ricetta semplicissima permette di gustarsi un bel piatto completo, delle ottime polpette morbide e gustose e un ottimo riso con profumi aromatici con cui far scarpetta nel sughetto delle polpette. L'idea mi è venuta pensando alla cucina di buona parte del mondo dove il riso viene spesso utilizzato per accompagnare il piatto e raccogliere i sughi della preparazione, ad esempio senza andar tanto lontano basta pensare al filetto alla strogonoff (non mi ricordo se ho pubblicato la ricetta, devo verificare ed eventualmente rimediare). Così ho deciso di accompagnare le mie umili e semplici polpette con un buon riso che ho profumato con del cardamomo e anice stellato. Il risultato è stato così buono che la piccola Ginevra ha mangiato una porzione più grossa della nostra... e questo è sicuramente un buon segno!

Ecco la ricetta per preparare questo ottimo piatto unico a base di polpette e riso al cardamomo e anice stellato.

## Ingredienti per tre persone

per le polpette

300 di carne macinata magra

100 grammi di prosciutto cotto

100 grammi di mortadella

un cucchiaino di foglie di maggiorana

un cucchiaino di foglie di timo

farina 00 di grano tenero

sale

---

per il sugo

Polpa di pomodoro (a piacere almeno 200 / 300 grammi)

uno spicchio d'aglio

una cipolla tritata

vino bianco secco

Olio evo

sale

per il riso

200 gr di riso baldo

alcune bacche di cardamomo

due bacche (fiori?) di anice stellato

sale

acqua

Mettere a cuocere in acqua bollente e salata il riso baldo (è ottimo per risotti e risi in bianco) insieme alle bacche di cardamomo e anice stellato, la cottura durerà circa 15 -18 minuti, Nel frattempo preparare le polpette tritando insieme il prosciutto cotto, la mortadella e le foglie aromatiche, quindi impastare il trito ottenuto insieme alla carne macinata e all'uovo, modellare a piccole palline o polpette che dir si voglia e passare nella farina, quindi mettere temporaneamente da parte. Far imbiondire in una padella la cipolla tritata con l'aglio quindi aggiungere le polpette infarinate, far cuocere alcuni istanti, bagnare col vino e farlo svaporare, aggiungere la polpa di pomodoro e portare a termine la cottura, non dovrebbe servire molto tempo all'incirca 5 minuti, ma dipende dalla grandezza delle polpette. Scolare il riso al dente e metterlo su di un lato del piatto (meglio scuro così si vede meglio il riso) e sull'altro sistemare alcune polpette con il loro sughetto, che si sarà leggermente addensato grazie alla farina rilasciata dalle polpette. Detto fatto, il piatto è pronto e usate il riso così aromatizzato per far "scarpetta" nel sugo.

Buon appetito a tutte e tutti!

