

# Polpette di tordo Bottaccio

*Marcantonio Sagramoso*

3 minuti

---

## *In consommé di capriolo e verde di cipollotto con tagliolini di farro*

Ricetta del cacciatore, questa minestra è ottima dopo una giornata all'aperto nei boschi o in montagna, per contrastare il freddo che abbiamo sopportato durante l'escursione.

### **Ingredienti per 4 persone**

**Per le polpette:** 8 tordi arrostiti con lardo e salvia possibilmente allo spiedo; 40 g patate bollite; 1 mazzetto di prezzemolo; 1 spicchio d'aglio maturato; timo; 1 mirtillo per polpettina; un uovo per legare; uovo e pane per panare; olio per friggere. Spolpate bene i tordi e passate al cutter insieme alle patate bollite, l'uovo, l'aglio, sale



e pepe.

Aggiungete poi alla farcia il prezzemolo tritato. Quindi, fate

delle polpettine grandi come un'oliva ascolana al cui interno metterete un mirtillo. Panate e conservate in frigo.

**Per il consommé:** 3 kg ossa di capriolo tostate e abbattute; 500 g tra sedano, carota, cipolla, porro, un rametto di pino mugo, alloro, un pomodoro tagliato a metà; 2 chiodi di garofano ed una bacca di ginepro; 5 l di acqua; pochissimo sale; 1,5 kg polpa di capriolo passata al tritacarne con un albume d'uovo; un bicchiere di Armagnac; 300 g Marsala; 300 g sedano, carote e cipolla tritata finissima ed aggiunta alla polpa di capriolo. Procedete come con un brodo convenzionale. Unite all'acqua fredda le carcasse tostate del capriolo e dei tordi, portate ad ebollizione e schiumate. Aggiungete ora sedano, carote e cipolla a pezzi grossi, il pomodoro e gli odori insieme al sale. Fate sobbollire per 3 ore circa. Filtrate e raffreddate. Unite, quindi, la carne macinata all'Armagnac, il Marsala, l'albume ed il trito di ortaggi al brodo freddo di selvaggina, frustate energicamente e mettete il tutto in una marmitta della grandezza necessaria. Accendete il fuoco ed aspettate che la carne faccia il "Cappello", quindi praticate un foro nel centro e cominciate ad estrarre le impurità con un mestolino fino a quando non si vedrà in modo limpido il fondo della pentola. Regolate di sale ed estraete il consommé partendo dal fondo con una cannula. Cucinate ora dei tagliolini di farro, adagiateli in una fondina, aggiungete il cipollotto crudo, il consommé e quindi, per ultime, le polpette di tordi precedentemente fritte. Decorate a piacere.

*Marcantonio Sagramoso*