



FRANCIA

Quenelles

Ricetta di Elise Francese

Le quenelles à la lyonnaise sono uno dei piatti più rappresentativi di Lione, la città natale di Elise. Le quenelles si possono condire con un sugo a base di pomodoro, champignon e olive verdi, oppure con bechamel e gorgonzola, oppure con una salsa bechamel arricchita di champignon e gamberi scusciati. La ricetta tradizionale lionese prevede di accompagnare le quenelles condite con il sugo di pomodoro al gateau di fegatini di pollo.

INGREDIENTI (per 6 persone)

100 g di burro
100 g di farina
1 bicchiere d'acqua
30 g di emmenthal grattugiato
3 uova
Sale, pepe, noce moscata

PROCEDIMENTO

Mettere l'acqua e il burro insieme in una pentola sul fuoco finché il burro non si è sciolto.

Sempre tenendo la pentola sul fuoco versare la farina e mescolare.

Quando l'impasto si stacca dalla pentola spegnere il fuoco e aggiungere le uova uno alla volta (mescolando bene tra un uovo e l'altro), l'emmenthal grattugiato e un po' di noce moscata.

Lasciare raffreddare.

Mettere a bollire una pentola di acqua salata.

Nel frattempo con l'impasto formare tanti tronchetti di circa 10 cm di lunghezza e buttarli nell'acqua bollente.

Tirarli fuori quando vengono a galla e adagiarli in una pirofila da forno.

Condire le quenelles con un sugo di pomodoro abbastanza fluido, aggiungere champignon affettati cotti al naturale e olive verdi denocciolate.

Una volta condite, cuocere in forno a 190 gradi.