

LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI
[PISELLI GRIGI SECCHI]
- LETTONIA -

CUCINARE CON STRAORDIANARI
PRODOTTI EUROPEI

**LATVIJAS LIELIE
PELĒKIE ZIRŅI
- LETTONIA -**

PISELLI GRIGI SECCHI
SENSAZIONALE!

STORIA E CURIOSITÀ



La Lettonia è un paese dell'Europa nordorientale e proprio grazie al suo clima e alla sua geografia si è determinato il suo patrimonio culinario in un paesaggio perfetto per la coltivazione di patate e di diversi cereali.

Dagli anni novanta del secolo scorso gli agricoltori hanno iniziato le sperimentazioni colturali biologiche e la Lettonia ha avuto una continua crescita per i prodotti di qualità, che risulta ancora oggi attiva nel proprio mercato. Nel 2015, infatti, l'UE ha assegnato a molti dei suoi prodotti un marchio di autenticità e questo è avvenuto anche per i *Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi*, semi essiccati del legume *retrija* locale.

I *Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi* sono legumi simili ai piselli, coltivati in Lettonia già a partire dal XVIII secolo, ma diventati ancora più popolari negli ultimi anni. Tipica consumazione natalizia insieme a un po' di pancetta, questi piselli sono caratterizzati dal tipico colore grigio e marmorizzato, da una consistenza farinosa e dal sapore umami chiaramente distinto, amalgamato insieme a un tocco di dolcezza.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi una deliziosa ricetta per sfruttare il particolare gusto umami e la particolare consistenza farinosa del Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi! Piatto perfetto da gustare con una birra lettone locale!

POLPETTE DI LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI



INGREDIENTI

- 300 g di Latvijas Lielie Pelēkie Zirņi (piselli grigi secchi)
- 150 g di patate lesse
- 30 g di cipolla tritata finemente
- 100 g di funghi porcini a cubetti
- 60 g di pancetta salata a cubetti
- 50 g di burro di semi di canapa o di burro normale
- 100 g di panna acida
- 5 g di polvere di ortica (opzionale)
- Sale

PREPARAZIONE

1. Lasciar i piselli grigi in ammollo nell'acqua durante la notte.
2. Cuocere i piselli finché non sono teneri e mescolarli insieme alle patate lesse.
3. Tritare piselli e patate più volte con un trita carne e versare poi il composto in un recipiente diverso.
4. Far rosolare la cipolla sminuzzata in una casseruola insieme ai funghi porcini e alla pancetta.
5. Aggiungere cipolla, funghi e pancetta al composto di piselli e patate e mescolare.
6. Aggiungere e amalgamare bene il burro di canapa (o normale) e salare mescolando il tutto.
7. Modellare il composto fino a ottenere la forma delle polpette e servirle con la panna acida senza cuocere nulla. Infine cospargere il piatto di polvere d'ortica.

Et voilà! Il piatto è servito!