

## Voglia di beef?

### Knödli Natura-Beef come in Prettigovia



I knödli, piccole polpettine di carne macinata, sono un piatto tipico della bella Prettigovia. E se preparati con macinato Natura-Beef sono ancora più buoni! Hai già l'acquolina in bocca? Allora ti aspettiamo a fine aprile a Grüşch per l'Agrischa, la fiera agricola grigionese, visto che nello stand accanto al nostro si potrà assaggiare proprio questa gustosa specialità. Ma se non ti va di aspettare, puoi semplicemente metterti ai fornelli e provare questa ricetta firmata Kathrin Sprecher.



(Foto: [www.ninamattli.ch](http://www.ninamattli.ch))

#### Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di carne macinata Natura-Beef
- 2 fette di pane
- un po' di latte
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- 2 uova
- sale e pepe
- paprika
- 2 cucchiari di olio
- 2 dl di vino rosso
- 4 dl di salsa bruna

#### Preparazione

Bagnare il pane con un po' di latte e strizzarlo leggermente. Aggiungerlo alla carne macinata, assieme alla cipolla e al prezzemolo tritati finemente. Unire anche le uova. Condire con sale, pepe e paprika e amalgamare bene.

Con questo composto formare piccole polpettine.

Rosolare bene le polpettine da ogni lato nell'olio caldo. Quando sono cotte, toglierle dalla padella.

Deglassare il fondo di cottura con il vino rosso e unire la salsa bruna. Mettere nuovamente le polpettine nella padella e lasciar sobbollire leggermente la salsa per una quindicina di minuti.

I knödli sono perfetti con una purea di patate e fagioli.

Un'astuzia: una volta rosolati, i knödli possono essere congelati.

Fonte: «Kathrins Natura-Beef Fleischküche». Questo ricettario è in vendita sul sito [vaccamadre.ch](http://vaccamadre.ch)