

# *Carpionata Piemontese*

## *Over het recept*

### **Gehaktballetjes met courgettes op Piemontese wijze**

## **Ingrediënten**

### **Voor 4 personen**

- 4 sneetjes witbrood zonder korst
- melk
- 500 g gehakt half-om-half : kalfs- en rundergehakt
- 1 ei
- 3-4 el geraspte Parmezaanse kaas
- 1 el gehakte bladpeterselie
- peper en zout
- patentbloem
- 50 g ongezouten roomboter
- 500 g courgette
- arachiden- of zonnenbloemolie, voor het bakken
- extra vergine olijfolie
- 3 middelgrote uien, in ringen
- 1-2 teentjes knoflook
- 2-3 takjes verse salie
- 1 vers laurierblaadje
- 100 ml rodewijnazijn
- 250 ml rode wijn (Barbera of Dolcetto)

## Werkwijze

- Dompel het brood onder in een kom met melk. Laat dit 5-10 minuten zo staan en druk dan met je handen alle melk eruit.
- Meng in een andere kom het gehakt, ei, de geraspte kaas, peterselie, het brood en peper en zout. Maak er kleine balletjes van en rol die door wat bloem. Smelt de helft van de boter in een koekenpan en bak de balletjes rondom bruin. Doe de balletjes in een kom en zet ze even apart.
- Maak de koekenpan niet schoon.
- Snijd de courgettes in schijfjes en bak ze in de olie. Haal ze uit de pan zodra ze beginnen te verkleuren en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verhit de rest van de boter met wat olijfolie in de pan waar je de gehaktballetjes in gebakken hebt en fruit hierin de uien, knoflook, salie en laurier. Voeg zodra de uien bruin worden de azijn en vervolgens de wijn toe. Houd alles enkele minuten aan de kook en laat het afkoelen.
- Leg de helft van de schijfjes courgette op een bord, leg daarop de gehaktballetjes en eindig met de resterende schijfjes courgette. Schenk de wijnsaus erover. Laat het gerecht op een koele plek 2 uur staan voor je het serveert.