



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002079 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Apr 2018 alle ore 11:54

da DONATELLA SIMEONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pasta con le polpette

La pasta con le polpette. Ci sono svariati modi di prepararla c'è chi preferisce carne di manzo, chi invece di maiale e altri che come me scelgono della carne mista, c'è anche chi frigge le polpettine prima di tuffarle nel pomodoro, personalmente è una cosa che non faccio, preferisco non "appesantire" il piatto già molto ricco di suo. Questo è semplicemente il mio modo di prepararlo!

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Pasta fresca tipo cordoncini 360 g
300 g carne macinata mista
n. 2 uova
50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
Sale e pepe q.b.
Mollica di pane q.b. (all'occorrenza)
n. 3 spicchi d'aglio
Basilico fresco
Prezzemolo
n.1 passata di pomodoro
n. 1 confezione di pomodori pelati

Strumenti di cottura

Pentola in ghisa

Preparazione

In una ciotola unire, carne macinata, uova, parmigiano grattugiato, uno spicchio d'aglio finemente tritato, prezzemolo, sale e pepe e lavorare con le mani fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Se l'impasto vi sembra morbido aggiungere della mollica di pane sbriciolata tra le mani.

Preparare le polpettine e lasciarle riposare in frigo. Intanto in una pentola (perfetta quella in ghisa "Le creuset") fare soffriggere i due spicchi d'aglio con alcune foglie di basilico. Senza far bruciare il basilico, unire la passata e i pelati schiacciati con una forchetta, salare e lasciare cuocere lentamente per una 20/30 di minuti. Dopo questo tempo, unire le polpettine e lasciare cuocere senza mescolare (altrimenti si rischia di rompere le polpette), quindi fate cuocere per un'altro quarto d'ora sempre a fiamma bassa.

Girare il sugo solo quando le polpette sono già a metà cottura.

Appena spento il fuoco unire del basilico fresco e coprire la pentola con il coperchio.

(Vi consiglio di preparare il sugo con qualche ora di anticipo in modo da lasciarlo riposare un po' prima di condire la pasta)

Vino consigliato

Vino rosso novello.