



**Ricetta N. RE002734 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Gen 2019 alle ore 13:23**

**da FRANCESCO PEDACE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Polpette della nonna

Quando si parla di ragù non si può non pensare alle classiche polpette cotte nella tradizionale salsa, proprio come la ricetta di famiglia.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Ragù q.b.

n. 1 cipolla grande

n. 1 mazzetto di basilico

150 ml olio evo

50 ml vino rosso

n. 1 cucchiaio strutto

2,5 kg pelati

250 g concentrato

500 g bocconcini di maiale e di vitello

sale q.b.

pepe q.b.

Per le polpette:

600 g carne trita mista di vitello e maiale

600 g pane ben spugnato

n. 4 cubetti da 1 cm mozzarella

60 g Parmigiano

n. 1 cucchiaio di aglio tritato finemente

n. 1 cucchiaino prezzemolo tritato

n. 4 uova

8 g sale

Pepe un pizzico

### Preparazione

Per preparare un ragù come si deve abbiamo bisogno di grasso, nervi, ossa e una carne tenace, come quella delle tarachelle per esempio, e dobbiamo usare sia bovino che suino. Facciamo un trito con due cipolle grosse e lo mettiamo a soffriggere con tutto l'olio e lo strutto a fuoco alto, quando la cipolla sarà imbiandita mettiamo a rosolare la carne. Girati, più o meno, tutti pezzi su tutti lati sfumiamo con il vino, aggiungiamo il concentrato e un pizzico di pepe, giriamo per qualche minuto. Aggiungiamo tutti i pelati, buona parte del basilico, un po' di sale e da qui cominciano le 10 ore di cottura, ogni tanto rimescoleremo e se si attaccherà un po' non c'è problema, anzi un po' di odore di fumo insaporisce il ragù. Mentre giriamo il ragù iniziamo la preparazione delle polpette impastando tutti gli ingredienti, tranne la scamorza, quando l'impasto sarà omogeneo dividiamo in 4 il composto per creare 4 palle di cannone da 300 g circa l'una in cui inseriremo i cubetti di scamorza. In una padella bella profonda mettiamo olio evo a sufficienza per ricoprire le polpette, portiamo l'olio a 150° e immergiamo le polpette rigirandole ogni tanto così che non cambino forma; ci vorranno circa 20, 25 minuti. Quando hanno una bella crosticina scura e croccante sono pronte... un po' di carta assorbente e le tiriamo su. Immergiamo le polpette nel ragù e lasciamo insaporire per qualche minuto. Una volta pronte ci versiamo dell'aglianico Molettieri

Giovanni, si mischiano i profumi del sugo e vino...non si capisce più niente, brindiamo e buon appetito; silenzio.