SECONDI PIATTI

Polpette ripiene di formaggio con salsa piccante

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Le polpette ripiene di formaggio con salsa piccante sono un secondo piatto molto sostanzioso. Si sa che le polpette sono uno dei piatti base della nostra cucina italiana, tanto che all'estero gli italiani vengono identificati, gastronomicamente parlando, proprio con questo piatto, oltre che con gli spaghetti.

Noi abbiamo voluto modificare e arricchire la ricetta base rendendola ancora più invitante e appetitosa!

Per servirle in maniera più chic potrete realizzare delle mini-polpettine che potrete presentare come

finger food in un buffet, magari poste su piccoli piattini sul fondo dei quali avrete distribuito poca salsa piccante.

PER LE POLPETTE

CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

SCAMORZA a cubetti - 150 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

UOVA 1

PANE ammollate nel latte - 3 fette

SALE

PEPE NERO

PER LA SALSA PICCANTE

PASSATA DI POMODORO 500 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SPICCHIO DI AGLIO affettati - 2

ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri

PEPERONCINI VERDI PICCANTI a piacere

-

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

SALE

Preparazione

1 Preparare le polpette ripiene di formaggio con salsa piccante è un po' laborioso ma assolutamente non difficile. Prendetevi il vostro tempo e preparatene in quantità così potrete congelarle per consumarne una parte in un secondo momento.

Per l'impasto delle polpette dovrete preparare un trito molto fine realizzato con il prezzemolo fresco, ben lavato ed asciugato e uno spicchio d'aglio sbucciato.

Altro passaggio necessario prima di preparare l'impasto è quello che consiste nel mettere in ammollo le fette di pane, possibilmente del giorno prima, nel latte oppure, se non volete consumare troppo latte va bene anche un mix di latte e acqua.

2 Ora avete tutti gli ingredienti necessari preparati a dovere, non vi resta che riunirli in una ciotola: la carne macinata, il parmigiano, l'uovo, il prezzemolo tritato con l'aglio, le fette di pane ammollate nel latte, il sale ed il pepe.

Impastate molto bene gli ingredienti fino a che non avrete ottenuto un composto omogeneo.

3 Prelevate, a questo punto, delle porzioni d'impasto che siano più o meno regolari (se volete essere precisi pesate la quantità, dovrà aggirarsi intorno ai 50 g l'una) e schiacciatele in una sorta di disco al centro del quale collocherete due o tre dadini di scamorza, a seconda di quanto li avete fatti grandi.

Richiudete il disco di impasto in modo tale da racchiudere la scamorza al suo interno, conferite una forma sferica e mettete da parte. Procedete in questo modo per tutte le polpette.

4 Scaldate, ora, un bel giro d'olio extravergine d'oliva in un tegame e fate rosolare ben bene le polpette su tutti i lati, quindi portatele a cottura completa, impiegherete circa 15 minuti.

5 Nel frattempo mettete sul fuoco un pentolino nel quale farete scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva con due spicchi d'aglio affettati finemente ed un peperoncino rosso piccante. Fate soffriggere in modo tale che l'olio possa insaporirsi di questi ingredienti aromatici, quindi aggiungete la passata di pomodoro, oppure del pomodoro pelato frullato.

Lasciate cuocere qualche minuto, quindi aggiungete mezzo bicchiere d'aceto di vino bianco e altri peperconcini a piacere. Noi avevamo dei peperoncini thai sott'aceto ma

scegliete quelli che più vi piacciono oppure se desiderate una salsa un po' meno piccante, potrete non aggiungere altro peperoncino.

6 Lasciate cuocere la salsa per almeno 20 minuti, in modo tale che possa restringersi a dovere. Salate la salsa solo a fine cottura.

7 Servite, infine, le polpette su di un letto di salsa e portatele in tavola ancora calde con il formaggio filante al loro interno.