

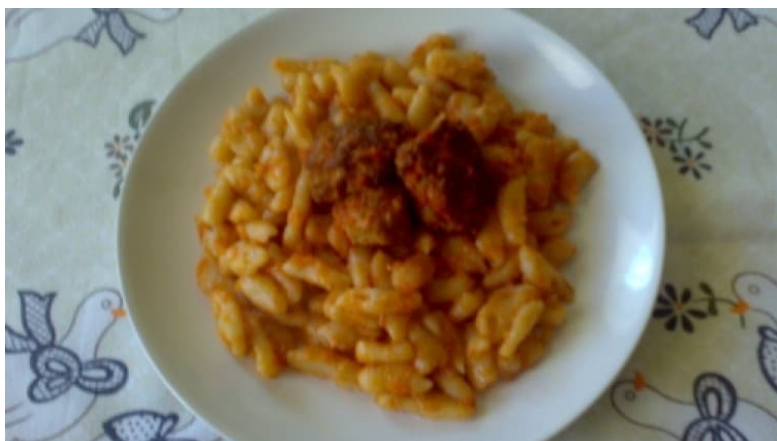
PRIMI PIATTI

Cavatelli con polpette

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER LA PASTA

- 12 cucchiai di farina 00
- 12 cucchiai di semola di grano duro
- 2 cucchiaini di sale
- 3 bicchieri di acqua appena tiepida.

PER IL SUGO

- 300 g di carne macinata mista (suino e vitello)
- 1 uovo
- poco pane grattugiato
- 3 cucchiai di parmigiano grattugiato
- 1 carota grossa
- 1 cipolla
- 700 g di salsa di pomodoro
- mezzo bicchiere di vino bianco
- sale
- poco olio extravergine di oliva
- olio di semi per la frittura.

PREPARAZIONE

1 Versato le farine ed il sale nell'impastatrice con parte dell'acqua ad impastare.



2 Aggiungete l'acqua rimasta poca alla volta.

Trasferite il composto sopra una spianatoia e impastare a mano 1 minuto.



3 Prendete un pò di pasta alla volta, la rimanente mettetela sotto un panno in modo che non si asciughi, e cominciate a fare tanti salsicciotti lunghi.



4 Tagliare a piccoli tocchetti ed infarinare.



5 Arrotolate ogni tocchetto tra i polpastrelli dell'indice e del medio in modo da riuscire a farlo arrotolare sotto le dita.



6 Metteteli sopra un panno infarinato fino al momento della cottura.



7 In una pentola fate bollire abbondante acqua salate e buttare la pasta, quando vengono a galla fate continuare la cottura ancora 1 minuto.

Preparate il sugo: mettete la carne macinata in una ciotola insieme ad un uovo e del parmigiano grattugiato e impastare, aggiungete poco pangrattato fino ad avere un composto sodo e formate delle polpette.

In una padella mettete l'olio di semi e friggere le polpette.

Tritare la carota con la cipolla nel mixer.

In una padella mettete poco olio con il trito e fate soffriggere, aggiungete le polpette e sfumare con poco vino bianco, aggiungete la salsa.

Fate cuocere per 20 minuti.



8 Condire la pasta con il sugo.

