

SECONDI PIATTI

Kefta al sugo di pomodoro

LUOGO: [Asia](#) / [Arabia Saudita](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se siete stati in **Marocco** vi sarà capitato di assaggiare le **Kefta al sugo di pomodoro**, ovvero delle deliziose polpette con la salsa. Bene se ci siete stati e vi sono piaciute o non ci siete stati e volete provarle, questa è proprio la ricetta che fa per voi! Provatela e fateci sapere com'è andata! Se amate i sapori mediterranei e che strizzano l'occhio ai paesi arabi, vi invitiamo a provare anche la ricetta del [cous cous alle verdure in agrodolce](#), davvero ottimo anche questo!

INGREDIENTI

POLPA DI AGNELLO oppure manzo - 600 gr
CIPOLLE 3
POMODORI 2
POMODORO PELATO 300 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 3 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 3
PREZZEMOLO oppure coriandolo - 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½ bicchieri
CUMINO ½ cucchiaini da tè
PAPRIKA DOLCE ½ cucchiaini da tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le **Kefta al sugo di pomodoro**, tritate una cipolla e del prezzemolo e/o coriandolo e amalgamateli con la carne come si fa per le polpette, aggiungete un po' di cumino, sale, pepe e paprica dolce.



- 2 Tagliate le altre due cipolle e l'aglio a pezzettini e fateli soffriggere nell'olio.



3 Aggiungete i pomodori interi ed i pomodori freschi tagliati a pezzi, speziate con il cumino, pepe, prezzemolo e/o coriandolo, sale ed il concentrato di pomodoro.





4 Mescolate bene e aggiungere un po' di olio extravergine di oliva.



5 Lasciate cuocere a fuoco lento finché si riduca un po' la salsa.
Fate delle piccole palline con la carne tritata e aggiungetele alla salsa.





6 Lasciate cuocere ed assaggiate controllandone la cottura.

Servite come piatto principale accompagnato, per esempio, da riso.

NOTE

Variante: Potete anche aggiungere delle uova alle polpette di Kefta in salsa cinque minuti prima di spegnere il fuoco.