

PRIMI PIATTI

# Orecchiette alle polpette ripiene

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



**Orecchiette alle polpette ripiene**, ecco come fare un primo e secondo in un sol colpo! Un piatto da preparare la domenica, o comunque per un bel pranzo di famiglia. E' praticamente un piatto unico: le polpettine ripiene cotte nel pomodoro non costituiscono infatti solo un buon sugo per condire le orecchiette ma anche uno squisito secondo. Vi manca solo il contorno? Provate i [peperoni alla siracusana](#), favolosi!

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare le orecchiette alle polpette ripiene, per prima cosa ammolate nel latte la mollica di pane.



- 2 Riunite, in una ciotola capiente, il prosciutto fresco macinato condito con sale e pepe, il parmigiano grattugiato, la mollica di pane strizzata, l'aglio e il prezzemolo tritati.



**3** Aggiungete l'uovo e impastate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.



**4** Tagliate il caciocavallo a cubetti da 5 mm di lato.

Con l'impasto di carne realizzate delle polpette da 40 g l'una, create un buco all'interno di ciascuna polpetta e riempitelo con un cubetto di caciocavallo; richiudete il buco.



**5** A parte, in una casseruola, rosolate la cipolla in un fondo d'olio aromatizzato con due foglie di basilico.

Unite i pomodori pelati passati al setaccio, insaporite di sale e lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma bassa.



- 6 Quando il sugo si sarà ben insaporito, aggiungetevi le polpette e protraete la cottura per altri 30 minuti sempre a fiamma bassa.



- 7 Nel frattempo, lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il sugo e le polpette.





**8** Servite in tavola con del cacio ricotta grattugiato.

## CONSIGLIO

**Potrei passare in forno questo piatto in modo da averlo già pronto per tutti?**

Certo, aggiungi abbondante provola filante!

**Ho comprato più orecchiette del previsto, cosa potrei farci?**

Puoi realizzare questa ottima ricetta: orecchiette con [salsa di noci](#) davvero spettacolari!