

PRIMI PIATTI

# Orecchiette alle polpettine fritte

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Per una domenica in famiglia, per un pranzo con gli amici, le orecchiette alle polpettine fritte sono davvero ottime! Provate questa ricetta davvero gustosa che piacerà di certo a tutti! Piatto unico molto ricco: orecchiette e polpettine fritte e poi ripassate col pomodoro, il cacioricotta esalta il tutto. Un piatto per tutti, grandi e piccini. Amate i piatti ricchi, magari da passare al forno? Allora vi lasciamo anche un'altro consiglio: [lasagne con zucca e porri](#), davvero ottima!

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Ammollate nel latte la mollica di pane.



**2** Riunite in una ciotola capiente la carne macinata condita con sale e pepe, il parmigiano grattugiato, la mollica di pane strizzata, l'aglio ed il prezzemolo tritati.



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



4 Con l'impasto appena preparato, realizzate delle polpettine da 2 g l'una.



5 Scaldate in padella abbondante olio d'oliva e friggetevi le polpettine fino a cottura.



6 Rimuovete le polpettine dalla padella con un cucchiaio forato cosicché possano scolare l'olio in eccesso ed adagiatele su della carta assorbente affinché possano asciugarsi completamente dall'olio di frittura.



**7** A parte, in una casseruola, rosolate la cipolla in un fondo d'olio insieme ad un peperoncino.

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



**8** Passato il tempo, aggiungete le polpettine e continuate la cottura per altri 30 minuti sempre a fiamma bassa.



9 Nel frattempo, lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele e mantecatele con il sugo e le polpette.



10 Servite in tavola con della cacio ricotta grattugiata.