

PRIMI PIATTI

Orecchiette con polpette al sugo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

ORECCHIETTE grosse fatte in casa - 500 gr

PER LE POLPETTE

CARNE MACINATA DI VITELLO 200 gr

CARNE MACINATA DI MAIALE 200 gr

LATTE INTERO 2 bicchieri

UOVA 1

MOLLICA DI PANE ammollata in poco latte
- 100 gr

SALE

PER IL SUGO

PASSATA DI POMODORO 500 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

CIPOLLE 1

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

SALE

PREPARAZIONE

1 Preparare le polpettine amalgamando tutti gli ingredienti indicati.

Fate dorare la cipolla in una casseruola in olio extravergine d'oliva ben caldo. Quando la cipolla avrà preso colore, unitevi le polpettine e fatele rosolare girandole delicatamente.

Irrorate, quindi, con il vino fino a creare un sughetto.

Quando le polpette sono ben rosolate, aggiungete il pomodoro, il sale e cuocete fino a che il sugo risulti abbastanza ristretto.

Nel frattempo, lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il sugo e le polpettine precedentemente preparate.

Servite cospargendo con abbondante parmigiano grattugiato.