

SECONDI PIATTI

Polpette al sugo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Buone, calde, fumanti, saporite, gustose! Con quali altri aggettivi riuscireste a descrivere le **polpette al sugo**? Una ricetta tradizionale, un classico dei classici, da fare la domenica a pranzo o una sera a cena. Il segreto per farle tanto buone? Aggiungere un goccio di latte se l'impasto dovesse risultare troppo denso. Questa ricetta delle polpette inoltre è favolosa per [riciclare il pane raffermo](#)!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 400 gr
UOVA 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO ½
UVA PASSA 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PANE raffermo - 150 gr
PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiari da
tavola
PINOLI 1 cucchiaio da tavola
POMODORO PELATO 600 gr
BASILICO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete innanzitutto l'uva passa in acqua tiepida ad ammolare e il pane raffermo in una ciotola con dell'acqua.



- 2 Riunite in una ciotola capiente la carne, il pane ben strizzato, l'uovo, il parmigiano, i pinoli, l'uva passa scolata dall'acqua, il prezzemolo e l'aglio tritati ed il sale; impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 3 Formate con l'impasto ottenuto delle polpettine che friggerete in abbondante olio per frittura.



4 Una volta fritte, trasferite le polpette su dei fogli di carta assorbente in modo tale che s'asciughino dall'olio in eccesso.

Nel frattempo, preparate in un tegame una salsa di pomodoro facendo scaldare dell'olio, aggiungendovi della passata di pomodoro e basilico.



- 5 Trasferite le polpette nel sugo di pomodoro e lasciatele insaporire a tegame incoperchiato e a fuoco moderato per circa 10 minuti o fino a che le polpette non abbiano assorbito una parte del sugo.

