

SECONDI PIATTI

Polpette mediterranee

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

800 g di carne tritata di manzo

200 g di carne tritata di maiale

5 spicchi d'aglio

1 cucchiaio di strutto di maiale

pepe nero

1 barattolo di pomodori a dadini

1 mazzetto di prezzemolo

300 g di pan bagnato

paprika

1 uovo

60 g di formaggio pecorino grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il pane precedentemente bagnato, strizzarlo per bene e unirvi i due tipi di carne, mischiare il tutto. Inserire nell'impasto l'uovo intero, l'aglio tagliato a pezzetti molto piccoli, lo strutto, il pepe nero in quantità, il prezzemolo tritato sottile a proprio

piacere e il pecorino. Impastare il tutto e formare delle palline grosse poco più di una noce. Metterle da parte. Nel frattempo preparare il sugo: soffriggere una cipolla tritata in tre cucchiai d'olio d'oliva, imbiondirla e aggiungervi i pomodori a cubetti. Aggiungere sale e peperoncino rosso, un pizzico di paprika e cuocere a fuoco lento per 15 min. In seguito aggiungere due bicchieri d'acqua e le polpette e cuocere ancora per 35-40 min. fin quando le polpette sono cotte.

Lasciare riposare e servire tiepide con contorno di peperoni grigliati.