

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con le pallottine

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

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



Spaghetti alla chitarra con le pallottine

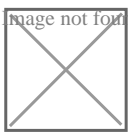
INGREDIENTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 400 gr
CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr
PASSATA DI POMODORO 500 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Iniziamo preparando un sugo semplice con olio d'oliva, pomodoro, gli odori, sale e pepe. Mentre cucina il sugo, insaporiamo la carne con odori, sale e pepe

image not found or type unknown



e adesso con pazienza e voglia di rilassarsi ci mettiamo sedute a tavola e prepariamo le
pallottine piccole, piccole perchè sono buonissime





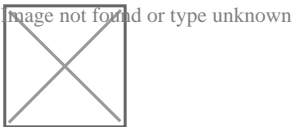
2

~~Finite queste mettiamo~~ abbondante olio in una padella

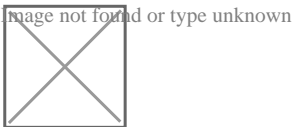


e quando sarà ben caldo ci cuciniamo le pallottine per una 15na di minuti e li trasferiamo

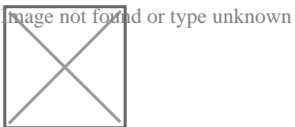
in pentolino



in cui uniremo una parte del sugo



e lo facciamo andare a fuoco basso per un'altro quarto d'ora per farli insaporire bene



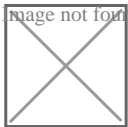




3

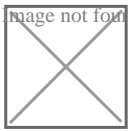
Adesso possiamo cucinare gli spaghetti in abbondante acqua salata

Image not found or type unknown



e li scoliamo appena tornano a galla

Image not found or type unknown



E ora li condiamo con il sugo semplice

Image not found or type unknown



e il Parmigiano Reggiano

Image not found or type unknown



Infine rovesciamo sopra le pallottine e portiamo in tavola-

Image not found or type unknown



BUON APPETITO





