

PRIMI PIATTI

Pasta con ragù e polpette al forno

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



Pasta con ragù e **polpette**: un grande classico della domenica ma talmente buono e semplice che si può fare praticamente sempre!

Un primo piatto di carne delizioso che si fa mangiare a occhi chiusi! Lo amano sia i grandi che i bambini è per questo che è un asso nella manica di tante tante persone!

Provate questa ricetta di pasta al ragù e vedrete il successo a tavola!

PARMIGIANO GRATTUGIATO 80 gr

SALE

PEPE NERO MACINATO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare la pasta con ragù e polpette al forno, prima di tutto preparate il ragù di carne. In una casseruola, a fuoco basso, fate soffriggere con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva, un trito di carota, sedano e cipolla. Appena gli odori si saranno leggermente appassiti, unite nella casseruola la carne macinata e, a fuoco medio-basso fatela rosolare bene. Quando vedete che la carne macinata, si è bene rosolata, sfumate con il vino e, a fiamma vivace fate evaporare tutta la parte alcolica. Quindi unite alla carne il concentrato di pomodoro, diluito in poca acqua calda e, la passata di pomodoro. Insaporite con un pizzico di sale e se gradite con una macinata di pepe. Lasciate cuocere il ragù di carne per circa 1 ora a fuoco basso, se necessario durante la cottura aggiungete poca acqua calda.
- 2** Preparate a questo punto le polpette di carne: raccogliete in un recipiente la carne macinata, l'uovo, il prezzemolo tritato, il pancarrè ammollato precedentemente nel latte e strizzato e il parmigiano grattugiato. Insaporite il tutto con un pizzico di sale e pepe ed amalgamate bene. Formate le polpette di carne, poi portate a temperatura in una padella l'olio per friggere a circa 160°C e, mettete a friggere le polpette nell'olio bollente lasciate dorare bene. Scolatele e lasciate eliminare l'olio in eccesso, tenetele da parte.

- 3 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Appena quest'ultima avrà raggiunto il bollore, salatela e tuffateci la pasta. Lasciate cuocere circa 5 minuti dalla ripresa del bollore. Quindi scolatela e passatela sotto l'acqua corrente fredda, in maniera tale da fermare la cottura.
- 4 In una scodella condite la pasta con 3/4 del ragù di carne. Prendete una pirofila da forno, imburratela leggermente, formate un primo strato di pasta condita con il ragù di carne, cospargete con metà della scamorza tagliata a dadini e con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato. Aggiungete nella pirofila tutte le polpette fritte, quindi formate un'altro strato di pasta, condidete con il restante sugo di carne, i dadini di scamorza affumicata e il parmigiano grattugiato.
- 5 Trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C per 20-25 minuti. Sfornate e servite.