

SECONDI PIATTI

Polpette semplici al sugo

di: *Cookaround*

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



Le **polpette semplici** al sugo sono davvero la soluzione ideale per ogni richiesta! Quando si vuol fare una cena speciale con i bambini ma si hanno poche idee, poco tempo ma c'è comunque la voglia di realizzare un piatto gusto e amato da tutti, le polpette sono sempre la risposta! Buone, calde, tenere e golose questi piccole palline ricche di gusto sono irresistibili. Certo sono un piatto rustico ma sapete che se presentate su cucchiari possono ampliare e arricchire un tavolo da buffet come finger food? La loro unica pecca è che sono talmente buone che vanno a ruba ed è per questo che vi consigliamo di farne tante! Seguite questa ricetta e se siete dei veri fan di questa pietanza, vi proponiamo di realizzare anche quelle nella

versione ai [funghi porcini](#): eccellenti!

PER LE POLPETTE

CARNE MACINATA MISTA 600 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

UOVA 2

PANE RAFFERMO 6 fette

LATTE INTERO per ammolare il pane -

SALE

PEPE NERO

SPICCHIO DI AGLIO spremuti - 2

PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo

PER LA SALSA DI POMODORO

PASSATA DI POMODORO 400 gr

BASILICO 2 ciuffi

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle polpette semplici al sugo, partite col preparare quest'ultimo, facendo rosolare nell'olio caldo uno spicchio di aglio, aggiungendo poi la passata, un ciuffo di basilico e aggiustando di sale. Fate cuocere per circa quindici minuti, quindi preparate le polpette aggiungendo al macinato di manzo uno spicchio di aglio tritato. Aggiungete quindi anche le uova e il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato, il pane ammollato e strizzato, infine una presa di sale. Fatto ciò impastate molto bene e formate delle polpettine di circa 120 g ciascuna, quindi rosolatele da entrambi i lati in una padella antiaderente che contenga un giro di olio. Quando saranno dorate, aggiungete il sugo di pomodoro realizzato in precedenza e procedete per altri venti minuti con la cottura. A

questo punto le polpette semplici al sugo sono pronte per essere servite.

CONSIGLIO