

SECONDI PIATTI

Polpette semplici al sugo

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 cucchiai 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 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

Ho anche del macinato di maiale potrei aggiungerlo a quello di manzo?

Certo, verranno ottime.

Mi sono avanzate delle polpette, quanto tempo potrei conservarle?

Puoi conservarle in frigorifero per un giorno in un contenitore per alimenti.

Mi è avanzato del macinato, cosa potrei farci?

Ti propongo un [ragù classico](#).