

PRIMI PIATTI

Bucatini al polpo e pecorino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

polpetti
acqua
aceto
salsa di pomodoro
bucatini

PREPARAZIONE

1 Lessate i polpetti in acqua e aceto poi scolateli e passateli nella salsa al pomodoro.

Una volta cotti frullateli nel robot da cucina lasciandone alcuni interi per decorare il piatto.

Condite i bucatini con questa crema, cospargete con pecorino grattugiato e guarnite con i polpetti lasciati da parte.