

PRIMI PIATTI

Cavatielli con polpette

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER LA PASTA

6 cucchiaini di farina 00
6 cucchiaini di semola di grano duro
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere e mezzo di acqua appena tiepida.

PER IL SUGO

300 g di carne macinata mista (suino e vitello)
1 uovo
pane e formaggio grattugiato
1 carota grossa
cipolla
sale q.b.
olio extravergine d'oliva
salsa di pomodoro.

PREPARAZIONE

- 1 Versare le farine ed il sale nell'impastatrice con parte dell'acqua ad impastare. Aggiungere la rimanente acqua un po' alla volta.



- 2 Prendere l'impasto e metterlo sul tavolo infarinato, quindi impastare ancora un minuto.



- 3 Prendere un po' di pasta alla volta, mettere la rimanente in un panno in modo che non si asciughi, e cominciare a fare tanti salsicciotti lunghi.



4 Prendere i salsicciotti e ricavarne tanti tocchetti, quindi infarinarli.



5 Ogni tocchetto dovrà essere arrotolato. Prenderne uno e metterlo sotto i polpastrelli dell'indice e del medio, quindi tirarlo in modo da riuscire a farlo arrotolare sotto le dita.



6 A questo punto, mettere tutti i cavatielli su un altro panno, fino al momento di cuocerli. Se

si cuociono subito non necessitano di altra farina.

Se, invece, devono essere conservati, è necessario spolverarli con farina aggiuntiva e coprirli con un altro panno.



7 Mettere a bollire abbondante acqua. A seconda della quantità, conviene prendere una pentola abbastanza alta, perchè quando sono quasi cotti, vengono tutti a galla e l'acqua può fuoriuscire dalla pentola, quindi abbassare il gas e lasciar cuocere ancora se piacciono più cotti.

La giusta cottura è che in bocca devono essere croccanti, belli sodi.

Per il sugo, mettere la carne macinata in una ciotola insieme ad un uovo e del grana grattugiato ed impastarla. Per rendere più sodo il composto, aggiungere anche un po' di pane grattugiato.

Formare le polpette e friggerle nell'olio.

Grattugiare la carota e la cipolla, quindi soffriggerle nell'olio, aggiungendo poi le polpette e un pò di vino bianco. Far evaporare il vino e poi aggiungere la salsa di pomodoro.

E questo è il risultato.



8 Ed infine, il piatto pronto.

