

PRIMI PIATTI

Orecchiette alle polpette ripiene

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Orecchiette alle polpette ripiene, ecco come fare un primo e secondo in un sol colpo! Un piatto da preparare la domenica, o comunque per un bel pranzo di famiglia. E' praticamente un piatto unico: le polpettine ripiene cotte nel pomodoro non costituiscono infatti solo un buon sugo per condire le orecchiette ma anche uno squisito secondo. Vi manca solo il contorno? Provate i [peperoni alla siracusana](#), favolosi!

INGREDIENTI

ORECCHIETTE 400 gr

CACIORICOTTA

INGREDIENTI PER LE POLPETTE

PROSCIUTTO FRESCO macinato - 400 gr

MOLLICA DI PANE 100 gr

CACIOCAVALLO 50 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

PARMIGIANO REGGIANO 15 gr

UOVA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO

INGREDIENTI PER LA SALSA

POMODORO PELATO 400 gr

CIPOLLE tritata - ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

BASILICO 2 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le orecchiette alle polpette ripiene, per prima cosa ammollate nel latte la mollica di pane.



- 2 Riunite, in una ciotola capiente, il prosciutto fresco macinato condito con sale e pepe, il parmigiano grattugiato, la mollica di pane strizzata, l'aglio e il prezzemolo tritati.



3 Aggiungete l'uovo e impastate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.



4 Tagliate il caciocavallo a cubetti da 5 mm di lato.

Con l'impasto di carne realizzate delle polpette da 40 g l'una, create un buco all'interno di ciascuna polpetta e riempitelo con un cubetto di caciocavallo; richiudete il buco.



5 A parte, in una casseruola, rosolate la cipolla in un fondo d'olio aromatizzato con due foglie di basilico.

Unite i pomodori pelati passati al setaccio, insaporite di sale e lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma bassa.



- 6 Quando il sugo si sarà ben insaporito, aggiungetevi le polpette e protraete la cottura per altri 30 minuti sempre a fiamma bassa.



- 7 Nel frattempo, lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il sugo e le polpette.



8 Servite in tavola con del cacio ricotta grattugiato.

CONSIGLIO