

PRIMI PIATTI

Orecchiette alle polpettine fritte

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *50 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Per una domenica in famiglia, per un pranzo con gli amici, le orecchiette alle polpettine fritte sono davvero ottime! Provate questa ricetta davvero gustosa che piacerà di certo a tutti! Piatto unico molto ricco: orecchiette e polpettine fritte e poi ripassate col pomodoro, il cacioricotta esalta il tutto. Un piatto per tutti, grandi e piccini. Amate i piatti ricchi, magari da passare al forno? Allora vi lasciamo anche un'altro consiglio: [lasagne con zucca e porri](#), davvero ottima!

INGREDIENTI

ORECCHIETTE 400 gr
CACIORICOTTA 100 gr

PER LE POLPETTINE

PROSCIUTTO FRESCO 200 gr
MOLLICA DI PANE 30 gr
LATTE INTERO
UOVA 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PARMIGIANO REGGIANO 15 gr
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PER LA SALSA

POMODORO PELATO 400 gr

CIPOLLE ½

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Ammollate nel latte la mollica di pane.



2 Riunite in una ciotola capiente la carne macinata condita con sale e pepe, il parmigiano grattugiato, la mollica di pane strizzata, l'aglio ed il prezzemolo tritati.



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



4 Con l'impasto appena preparato, realizzate delle polpettine da 2 g l'una.



5 Scaldate in padella abbondante olio d'oliva e friggetevi le polpettine fino a cottura.



6 Rimuovete le polpettine dalla padella con un cucchiaio forato cosicché possano scolare l'olio in eccesso ed adagiatele su della carta assorbente affinché possano asciugarsi completamente dall'olio di frittura.



7 A parte, in una casseruola, rosolate la cipolla in un fondo d'olio insieme ad un peperoncino.

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



8 Passato il tempo, aggiungete le polpettine e continuate la cottura per altri 30 minuti sempre a fiamma bassa.



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



- 10 Servite in tavola con della cacio ricotta grattugiata.