

SECONDI PIATTI

Polpette alla napoletana

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **polpette alla napoletana** sono una preparazione antica tramandata dalle nonne partenopee. La loro caratteristica è di contenere nell'impasto, in aggiunta ai classici ingredienti, i pinoli e l'uva passa, ingredienti molto usati nella cucina tradizionale del sud Italia. Il loro gusto e la loro consistenza sono molto particolari, dal sapore senza ombra di dubbio interessante. Questa aggiunta d'ingredienti sarà di certo molto gradita a chi ama variare la propria cucina a tavola. Provatele!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 400 gr
MOLLICA DI PANE 150 gr
UOVA 1
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO
BURRO oppure strutto - 10 gr
UVA PASSA 60 gr
PINOLI 20 gr
PASSATA DI POMODORO 400 gr
CIPOLLA piccola - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
OLIO PER FRIGGERE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le polpette alla napoletana prima di tutto: ammollate il pane in un recipiente, strizzatelo bene e raccoglietelo in una terrina con la carne macinata. Preparate un trito abbastanza fine di aglio e prezzemolo e aggiungetelo nella terrina assieme alla carne e il pane. Unite all'impasto l'uovo, aggiustate con un pizzico di sale e una macinata pepe, quindi aggiungete il burro spezzettato a mano, l'uva passa, i pinoli e insaporite l'impasto ulteriormente con una generosa manciata di parmigiano grattugiato. Lavorate bene con le mani il composto, in maniera tale da amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro, in modo tale da formare un'impasto unico e soprattutto compatto.





2 Una volta che l'impasto è pronto, prendete delle piccole porzioni d'impasto e formate le polpette.

Portate a temperatura in una padella l'olio per friggere, appena l'olio avrà raggiunto la temperatura desiderata, tuffate le polpette nell'olio bollente e lasciatele cuocere bene da tutti i lati, fino a raggiungere una leggera doratura. Appena raggiunta la cottura desiderata, scolatele su di un colino, lasciate eliminare tutto l'olio in eccesso e tenetele momentaneamente da parte.





3 Preparete in una capace casseruola, un sugo di pomodoro. Tritate finemente una cipolla e mettetela ad appassire in una padella con un giro d'olio extravergine d'oliva. Unite nella padella la passata di pomodoro e aggiustate il sugo con un pizzico di sale. Appena il sugo si sarà leggermente ristretto, unite le polpette al sugo e fatele insaporire bene per almeno 10.

Trascorso il tempo indicato servite subito le polpette alla napoletana belle calde.

