

Ricetta N. 5

Polpette in salsa

Per 4 persone

Una ricetta che



INGREDIENTI

400 gr. di carne mista (maiale e vitello) tritata, 50 gr. di pangrattato, 1 uovo, farina bianca, 30 gr. di pecorino, 200 gr. di salsa di pomodoro, vino rosso, olio d'oliva, chiodi di garofano, 15 mandorle dolci, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe.

PREPARAZIONE

In un pentolino fate bollire 1 bicchiere di vino con un chiodo di garofano; quindi fate raffreddare. In una terrina mettete la carne, il pecorino, il prezzemolo e l'aglio tritati, il pangrattato, un pizzico di pepe, il sale, l'uovo e quando serve il vino già freddo. Preparate con l'impasto delle polpette, passatele nella farina e soffriggetele, in un tegame di terracotta per qualche minuto, da una parte e dall'altra. Spellate le mandorle e tagliatele a pezzi che infilerete nelle polpette. Nello stesso tegame mettete insieme le polpette e la salsa di pomodoro. Fate cuocere per 20 minuti circa.

