

Direttore Riccardo Cascioli

FATTI PER LA VERITÀ

LA RICETTA

Spaghetti and meatballs (Spaghetti con le polpette)

CULTURA

07_11_2021



Ingredienti per 4 persone

400 g di spaghetti

Per le polpette

250 g di carne macinata (manzo o altro)

250 g di carne di maiale macinata

2 spicchi d'aglio

Un uovo

50 g di Parmigiano grattugiato

50 g di pangrattato

Un cucchiaio di prezzemolo tritato

10 cl di latte

Sale e pepe

Per la salsa

500 g di passata di pomodoro

Una cipolla

Una carota

3 spicchi d'aglio

Olio d'oliva

10 cl di acqua

Basilico

Zucchero

Sale e pepe

Preparazione

Preparare prima le polpette: preriscaldare il forno a 200°C (sp. 6/7).

In una grande ciotola mescolare i vari ingredienti delle polpette (carne, parmigiano, pangrattato, latte...) e modellare a mano le polpette. Sistemarle su una teglia foderata di

carta da forno e cuocerle nel forno ben caldo per 15 minuti.

Mentre cuociono, prepariamo la salsa. Affettate la cipolla e tagliate la carota a pezzetti.

In una padella fate rosolare la cipolla e la carota in poco olio d'oliva per circa 5 minuti.

Tritare l'aglio e aggiungerlo alla preparazione. Versare la passata di pomodoro e l'acqua.

Fate sobbollire per 15 minuti. Quando la salsa è pronta, unirvi le polpette, condire e aggiungere un po' di basilico. Lasciare cuocere per altri 15 minuti, a fuoco dolce.

Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con il sugo e le polpette.

(Liana Marabini)