



Orecchiette con ragù di polpettine (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

primi piatti - carne mista - Puglia

ingredienti per 4 persone:

250 gr di orecchiette pugliesi di semola, possibilmente fatte a mano

500 gr di carne macinata mista vitello e maiale

1/2 cipolla

500 gr di passata di pomodoro in bottiglia

olio evo

noce moscata

prezzemolo

1 uovo

farina

sale, pepe

ricotta dura pecorina grattugiata

**nota bene:** siccome è una preparazione lunga e laboriosa, consiglio di cominciare a prepararlo almeno 2 ore prima del pranzo...

prima di tutto preparare il ragù: in una pentola capiente, soffriggere dolcemente la cipolla affettata in 3 cucchiaini di olio evo e versarci dentro la salsa di pomodoro, aggiungere il sale, una grattatina di noce moscata, mescolare e lasciar cuocere a fuoco lento e col coperchio per un'ora, controllando che non si attacchi al fondo della pentola...

intanto preparare le polpettine:

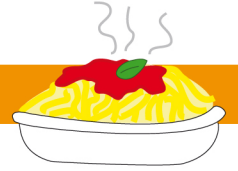
per la quantità di carne macinata indicata, io ho ricavato 146 polpettine della dimensione di una nocciola, impegnando un'ora, giusto il tempo che cuoce il ragù....

in una terrina schiacciare la carne con una forchetta e amalgamarvi l'uovo, un pizzico di sale, il prezzemolo tritato, una grattata di noce moscata, e il formaggio grattugiato (nel caso non trovaste la ricotta dura anche il grana va bene...)

mescolare bene e formare le polpettine che andranno passate poi nella farina per non farle attaccare tra loro



quindi scuotere la farina in eccesso e friggere le polpettine in olio caldo.  
quando saranno dorate, scolarle e passarle in carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso



infine mettere le polpettine nella pentola dove cuoce il sugo di pomodoro e lasciarle cuocere ancora 1/4 d'ora...  
intanto lessare le orecchiette in acqua salata, scolarle al dente, condirle col sugo e le polpettine e cospargere di ricotta dura grattugiata e se piace una spruzzatina di pepe...

e questo è il piatto finito!!

