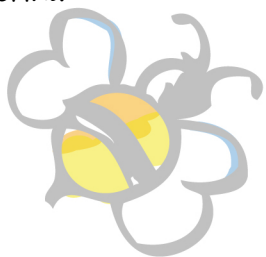
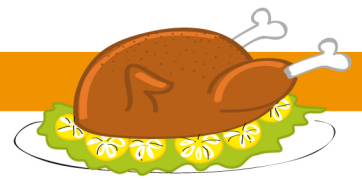




Polpette alla pizzaiola - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



Secondi piatti - manzo - pancarrè - aglio

ingredienti per 4 persone:

600 gr di carne macinata misto vitello e maiale
6 fette di pancarrè
1 uovo
grana o pecorino grattugiato
prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio
sale, pepe
origano
3/4 pomodori pelati
olio evo
latte q.b.
noce moscata

Preparare le polpette mescolando la carne macinata con il pane carrè sbriciolato, aggiungere prezzemolo tritato, grana o pecorino garttugiato, sale, una grattatina di noce moscata, latte quanto basta per ammorbidire l'impasto ed amalgamare il tutto con l'uovo intero.
Formare delle polpette non troppo grosse e tenerle da parte.

N.B.: Di solito inserisco nelle polpette un cubetto di formaggio filante, ma in questo caso è sconsigliato perchè durante la cottura potrebbe fuoriuscire e pregiudicare il sapore del sughetto che useremo per condire in seguito la pasta...

Preparare il sughetto alla pizzaiola versando in una pentola tanta acqua quanto ne arriva a metà della pentola.

Condire con olio evo, sale, prezzemolo tritato, uno spicchio di aglio tritato, i pomodori pelati tagliati a cubetti, una generosa pizzicata di origano.

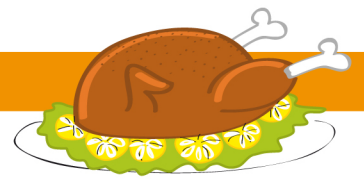
Portare a bollore e versarci dentro delicatamente le polpette con un cucchiaino. Attenzione!!! solo se bolle il sughetto!!!

Da quando le polpette saliranno da sole a galla calcolare circa 10 minuti di cottura.

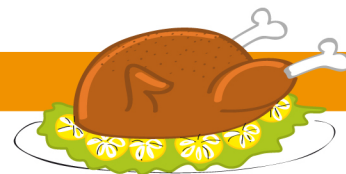
Col sughetto condirci la pasta corta e piccola, tipo paternosti, conchigliette, lumachine.... cospargere la pasta di grana grattugiato e pepe.

Tenere in caldo le polpette e servirle come secondo piatto.
Sono morbide e saporitissime!!!

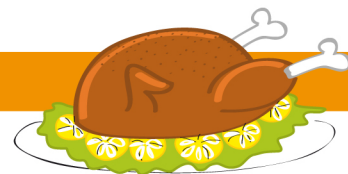




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it