



Orecchiette Primavera - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Orecchiette Primavera

primo piatto - carne - polpette - ricotta - piselli

ingredienti per 4 persone:

300 gr di orecchiette fatte in casa

due pugni di polpettine di manzo/maiale

due pugni di piselli surgelati

1/2 cipolla

un mazzetto di basilico

un pezzetto di burro

150 gr di ricotta vaccina

1/2 bicchiere di vino bianco secco

Prima di tutto preparare le polpettine mescolando 200 gr di carne macinata misto manzo/maiale con un uovo, grana grattugiato, prezzemolo tritato, sale e noce moscata; infarinarle e friggerle in olio caldo.

Intanto in una pentola soffriggere la cipolla tritata in olio evo e un pò di burro, rosolarvi le polpettine, bagnare col vino e farlo sfumare a fuoco vivo.

Aggiungere i piselli, lasciarli insaporire qualche minuto a fuoco lento, aggiungere un bicchiere di acqua e cuocere col coperchio finchè non saranno cotti, circa 20 minuti.

cuocere le orecchiette in acqua salata a cui aggiungere un cucchiaino di olio evo per non farle attaccare durante le cottura...

Scolarle e versarle in una capiente coppa, mescolare con le polpettine e i piselli, aggiungere la ricotta fresca e il basilico tritato.

Servire anche freddo.....

