

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Polpette al sugo

Se volete un secondoo condirci anche la pasta !!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Carne macinata mista suino e bovino - 800 g
- uova - 3
- pane grattugiato - 5 cucchiari
- parmigiano - 3 cucchiari
- latte - 3 - 4 cucchiari
- zafferano - 1 bustina
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchietto
- sale - q.b.
- pelati - un barattolo grande
- un pizzico di zucchero

Preparazione

In una ciotola ponete la carne macinata, la allargate e vi distribuite sopra il pane grattugiato. Sopra il pane vi versate il latte, in modo da ammorbidirlo (quindi regolate la quantità) e poi versate la bustina dello zafferano. Amalgamate e aggiungete le uova, il prezzemolo e l'aglio tritati, il parmigiano, un bel cucchiaino di sale e mischiate per bene. L'impasto non deve essere troppo morbido, ma neanche duro. Ungete con un gocciolo d'olio le mani e fate tante palline della grandezza di una noce che metterete nel pane grattugiato. Giratele dolcemente senza far raccogliere troppo pane. Nel frattempo in un tegame avete messo un giro d'olio e vi avete versato il barattolo dei pelati. Aggiungete il prezzemolo, lo spicchio d'aglio, il sale (circa mezzo cucchiaino) e un pizzico di zucchero. Fate cuocere e a metà cottura frullate il tutto con il minipimer. Allungate con un bicchiere d'acqua e mezzo dado! Quando il sugo raggiunge l'ebollizione gettatevi le polpette e le fate cuocere fino a che il sugo si sarà un po' ristretto formando un bel sughetto. Assaggiare e controllare se il sale è a posto. Se volete potete trasformarlo in un piatto unico. Condite la pasta e al centro vi mettete tante polpette;... una bell'insalata e....via!!!!

