



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

Secondi piatti - manzo - maiale

per 4 persone:

500 gr di carne macinata mista di manzo e maiale

1 uovo

2 cucchiaini di pecorino o grana grattugiato

prezzemolo tritato

6 fette di pancarrè o un panino piccolo con mollica

latte q.b.

sale, pepe

noce moscata

qualche sottiletta o formaggio filante a cubetti (scamorza, Asiago...)

per il sugo di pomodoro:

una cipolla piccola

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

una bottiglia di salsa o passata di pomodoro da 750 ml

sale, noce moscata

prima di tutto preparare il sugo di pomodoro soffriggendo appena la cipolla affettata insieme all'olio evo in una pentola capiente, poi aggiungere la passata di pomodoro, una generosa grattata di noce moscata e una presa di sale.

lasciar cuocere il sugo lentamente.

intanto, mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti tranne il formaggio filante, impastando bene con il pane ammollato nel latte,

formare quindi con l'impasto delle polpette non più grandi di una pallina da ping pong, inserire all'interno un cubetto di formaggio filante o una mezza sottiletta ripiegata in quattro richiudendo bene la polpetta.

Portate a bollore il sugo di pomodoro e depositarvi all'interno le polpette delicatamente con un cucchiaio, devono essere completamente sommerse nel sugo.

Sono cotte dopo circa 15/20 minuti



e col sugo ci condite le orecchiette di Puglia... o anche i rigatoni, le penne rigate, gli gnocchi.