

Spaghetti con polpettine al sugo

Scritto da Administrator

Lunedì 26 Ottobre 2015 11:43 - Ultimo aggiornamento Lunedì 26 Ottobre 2015 11:50



Un piatto semplice ma che potete servire in modo originale.

Ingredienti per quattro persone : 320gr di spaghetti,uno scalogno, Polpa di pomodoro , 300 g di carne tritata ,un uovo, pan carré ,latte ,parmigiano ,prezzemolo menta sale e pepe . Soffrigete lo scalogno tritato finemente quando è diventato trasparente aggiungete la polpa di pomodoro e lasciatela cuocere Per circa 10 minuti .

Nel frattempo preparate delle piccole polpettine con la carne tritata, l'uovo, il pane bagnato nel latte e strizzato ,il parmigiano ,prezzemolo menta sale e pepe . Adagiatele nel sugo e fatele cuocere lentamente fino a cottura .

Cuocete gli spaghetti al dente e conditeli con un po' di sugo e parecchio parmigiano .

Riscaldare il forno a 180° . Prendete uno stampo per muffin ungeteli con dell'olio e cospargeteli di pangrattato .

Ora formate dei nidi di pasta e metteteli all'interno delle formine , versateci un cucchiaio di sugo e affondateci una polpettina, coprite con un altro po' di sugo e spolverizzate di parmigiano .

Infornate per circa 25 minuti . Fateli leggermente intiepidire sfornate e adagiateli su un piatto nel quale avrete versato un cucchiaio di pomodoro a specchio e cosparsa con altro parmigiano. Ovviamente le polpettine avanzate potranno essere mangiate come secondo accompagnate da un'insalatina. Buon appetito!