

MALTAGLIATI CON POLPETTINE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina
- sale
- una cipolla
- burro (20g)
- prezzemolo
- pangrattato (50g)
- fesa di tacchino (200g)
- un tuorlo d'uovo
- noce moscata
- passata di pomodori (450g)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (120g)
- maltagliati (350g)

Come si prepara

In una terrina mescolate la carne macinata con il pane ammollato, il tuorlo, il prezzemolo, 2 cucchiari di Parmigiano Reggiano, sale, pepe e una grattatina di noce moscata.

Amalgamate bene il composto e formate delle palline della grandezza di una nocciola, infarinatele e fatele cuocere nell'olio caldo.

Cuocete i maltagliati in abbondante acqua bollente salata, intanto in un tegame rosolate il burro con la cipolla tritata, unite la passata di pomodoro, sale, pepe e lasciate cuocere la salsa finchè avrà raggiunto la densità voluta, poi unite le polpettine e fatele insaporire 2 minuti.

Scolate i maltagliati e conditeli con il sugo di polpette e terminate con una spruzzata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags





piatti unici, piatti completi, pasta corta, carne, Maltagliati, polpette al sugo, Maltagliati con polpettine

