

NOME DELL' SCRIVENTE DELLA RICETTA 		☐ Antipasto ☐ Primo ☒ Secondo ☐ Contorno ☐ Dolce ☐ Bevanda ☐ Piatto unico	
Lady Polena			
NOME DELLA RICETTA PASTAFARIANA 			
Polpette			
INGREDIENTI E QUANTITA'		Difficoltà	
• 500 gr. di macinato misto (manzo e vitello) • n.1 salsiccia di maiale • n.1 uovo • n.2 cucchiaini di parmigiano grattugiato • n.1 ciuffo di prezzemolo sminuzzato • 150 gr. di pangrattato di pane non condito • 100 gr. di formaggio morbido (ricotta ecc) • n1 cc di sale ed un pizzico di pepe		- olio.evo..... - foglie di maggiorana..... - n.1 cipolla piccola..... - n.1 spicchio di aglio..... - n.1 gambo di sedano..... - n.1 carota..... 700 ml di pomodori pelati o salsa di pomodoro.....	
		☒ Base ☐ Media ☐ Difficile	
		Persone 2 4 6 X	
PREPARAZIONE – PROCEDIMENTO A lode e gloria del Prodigioso Spaghetti Volante ecco una versione delle più classiche polpette. Mettere in una ciotola il macinato misto che deve essere stato macinato due volte, aggiungere la salsiccia privata dell'involucro e l'uovo. Iniziare ad amalgamare i primi ingredienti aggiungendo all'impasto il formaggio morbido e quello grattugiato. Aggiungere il prezzemolo (sostituibile o integrabile con la maggiorana) e il pangrattato. Se l'impasto risultasse troppo morbido aumentare la quantità di pangrattato. Aggiungere il sale e il pepe. Inumidire le mani e creare le polpette dando un volume sferico a piccole porzioni di impasto. La cottura può prevedere tre opzioni. A_Rosolare le polpette in una padella con abbondante olio evo per sigillarne la superficie esterna. Sfumare con il vino bianco e lasciare a cuocere per 25 minuti sino a completa cottura con coperchio inizialmente per poi toglierlo strada facendo; chi ha un termometro da cucina può considerare cotte le polpette quando raggiungono almeno 65 gradi al centro. Le polpette possono essere girate delicatamente durante la cottura. B_Chi desidera cuocere le polpette con il sugo di pomodoro riscaldi l'olio evo e soffrigga cipolla, carote e sedano tagliati fini. Aggiunga le polpette e le rosoli per sigillarne la superficie esterna. Infine aggiunga la salsa di pomodoro, un cucchiaino di sale e lasci sobbollire il tutto insieme per almeno 20 minuti girando delicatamente le polpette affinché si cuociano omogeneamente. C_Chi desidera invece friggere le polpette le faccia piccole e le cuocia in abbondante olio da frittura fino a quando non saranno dorate.		Tempo di preparazione  20 minuti..	
		Tempi di cottura  25 minuti	
		Tipologia di cottura ☐ Forno ☒ Piano cottura ☐ Vapore ☐ Brace ☐ Rooner ☐ ☐	
		Bevanda di accompagnamento (es. specificare se ipa, pils, brarolo, sangiovese, verdicchio, sagrantino, dry, agricole ecc) ☒ Birra.Pilsner... ☒ Vino Pecorino ☐ Rhum..... ☐ Grog ☐ Gin..... ☐ ☐	

Invia le tue ricette corredate da una foto complete dei dettagli richiesti, di una spiegazione eventuale sulla loro storia e origine a **comunicazione@chiesapastafariana.it**