

MILLE RIGHE CON LE POLPETTE



TEMPO
40 min.



DIFFICOLTÀ
Media



320g DI
Mille Righe

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



320g DI POLPA
DI CARNE BOVINA



GRAS PISTÀ (BATTUTO
DI LARDO DI MAIALE)



ACCIUGHE
DI CETARA



1 UOVO



RICOTTA
SALATA



CREMA
DI LATTE



PARMIGIANO
REGGIANO



BURRO



PESTO



PASSATA DI
POMODORO



60g DI PANE
RAFFERMO



1 PATATA
BOLLITA



1 SPICCHIO
D'AGLIO



PREZZEMOLO
E BASILICO



SEDANO, CAROTA
E CIPOLLA



OLIO EVO, SALE
E PEPE

PER LE POLPETTE

- 300g DI POLPA DI CARNE BOVINA
- 60g DI PANE RAFFERMO
- CREMA DI LATTE • 1 UOVO • 1 PATATA BOLLITA
- GRAS PISTÀ (BATTUTO DI LARDO DI MAIALE)
- 1 SPICCHIO D'AGLIO • PREZZEMOLO
- SALE • PEPE • RICOTTA SALATA
- PESTO • OLIO EVO • BURRO

PER IL SUGO

- 400g DI PASSATA DI POMODORO
- SEDANO • CAROTA • CIPOLLA
- ACCIUGHE DI CETARA
- BASILICO
- PARMIGIANO REGGIANO

PROCEDIMENTO, FINITURA E IMPIATTAMENTO

Per prima cosa prepariamo il sughetto di pomodoro.

Tritiamo un pezzo di sedano, uno di carota e uno di cipolla.

In una padella scaldiamo un filo d'olio extra vergine d'oliva e facciamo scogliere un po' di lardo pestato, poi aggiungiamo il trito di verdure e lasciamole soffriggere. Aggiungiamo qualche acciuga e lasciamole sciogliere. A questo punto mettiamo la passata di pomodoro e facciamo andare per 30-40 minuti, la consistenza dovrà essere non troppo liquida ma nemmeno troppo densa, perché poi finiremo di cuocerle le polpette.

Ora pensiamo alle polpette. Prendiamo una boule e andiamo a lavorare la carne macinata con le mani e lasciamola qualche minuto a riposare.

Nel frattempo prendiamo il pane, togliamo l'eventuale crosta e mettiamolo in ammollo in una ciotola con la crema di latte.

Nella boule con la carne aggiungiamo un cucchiaino di grasso pestato, un pezzetto d'aglio tritato insieme a un po' di rosmarino, prezzemolo tritato (mettiamone anche un po' nel sugo insieme a qualche foglia di basilico), mezza patata bollita fatta grossolanamente a pezzi con le mani e il pane ben strizzato e fatto a pezzi. Regoliamo di sale e pepe.

Per insaporire le polpette possiamo aggiungere ricotta salata grattugiata e un cucchiaino di pesto (ma potete sbizzarrirvi in base a quello che avete in frigo). Impastiamo bene il tutto e facciamo riposare qualche minuto.

A questo punto possiamo formare le polpette: unghiamo le mani con un po' d'olio e formiamo delle piccole palline. Infariniamole leggermente e passiamole in padella con olio extravergine e un pezzetto di burro, facciamole andare un po' alla volta e piano piano, girandole senza forarle fino a che avranno fatto una piccola crosticina dorata.

A questo punto mettiamole nel sugo e facciamole andare per una decina di minuti in modo che si insaporiscano bene.

Mettiamo a bollire l'acqua, saliamo (non troppo che nel sugo ci sono le acciughe), scoliamo al dente i nostri Mille Righe e finiamo la loro cottura in padella con il sugo e le polpette. Non ci resta che impiattare con un'abbondante spolverata di Parmigiano grattugiato.

Buon appetito!