

DAL 1947

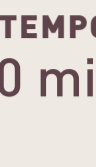
# SGAMBARO

MOLINO E PASTIFICIO

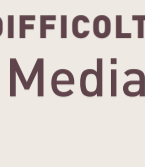
• CON CHEF •

## BRUNO BARBIERI

# MILLE RIGHE CON LE POLPETTE



**TEMPO**  
40 min.



**DIFFICOLTÀ**  
Media



**320g DI**  
Mille Righe

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE



**300g 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 cucchiaio 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!*