

Spaghetti con le polpettine

Categoria: Salse e Sughii - Sughii



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 50-60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: più il tempo di riposo dell'impasto circa 10-15 minuti



Quando si dice spaghetti con le polpettine è difficile non pensare alla scena del film della Disney Lilli e il Vagabondo quando Lilli e Biagio, complice un piatto di spaghetti con le polpettine, si scambiano un romantico bacio. Gli spaghetti con le polpettine sono un primo piatto ricco e sostanzioso che proprio per questo motivo viene anche considerato un appetitoso piatto unico. Gli spaghetti con le polpettine fanno gola ai bambini ma anche ai grandi che non ne mangerebbero mai abbastanza!

Ingredienti

Spaghetti 320 gr	Pomodori passata 750 ml
Cipolle metÀ di una	Aglio 1 spicchio
Sale q.b.	Olio di oliva 3 cucchiari

Per le polpettine

Carne di suino tritata 100 gr	Salsiccia di maiale 100 gr
Mortadella 50 gr	Pane mollica raffermo 30 gr
Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr	Prezzemolo tritato 2 cucchiari
Noce moscata in polvere 1/3 cucchiaino	Pepe macinato q.b.
Sale q.b.	Uova 1 medio

Preparazione



Per preparare gli spaghetti con le polpettine, per prima cosa occupatevi delle polpettine: mettete in una ciotola la carne trita, la salsiccia privata della pelle esterna (1-2) e la mortadella finemente tritata, potete procedere con un mixer (3),



quindi impastate gli ingredienti con le mani (4). Aggiungete la mollica di pane raffermo (5) precedentemente ridotta in briciole (potete aiutarvi con le lame di un mixer), il parmigiano, il prezzemolo, l'uovo, il sale, il pepe e la noce moscata (6).



Impastate di nuovo gli ingredienti con le mani dopodiché lasciate riposare il composto per 10-15 minuti al fresco. Nel frattempo tritate la cipolla e l'aglio e metteteli a dorare lentamente nell'olio (7); aggiungete la passata di pomodoro e portate dolcemente a bollore (8). Procedete a formare le polpette (io le ho fatte di circa 10 gr l'una) modellandole con i palmi delle mani (9).



Formate così tutte le polpettine (10). Non appena il sugo di pomodoro bollirà, aggiungete delicatamente al suo interno le polpette (11-12) e lasciatele cuocere per almeno 40 minuti a fuoco basso, fino a che il sugo non si sarà addensato.



Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua salata, quindi lessateci gli spaghetti (13) e quando saranno ben al dente scolateli e versateli assieme al sugo con le polpette (14). Mischiate per amalgamare il tutto e poi impiattate i vostri appetitosi spaghetti con le polpettine (15).

Consigli per gli acquisti



La ricetta degli spaghetti con le polpettine di Lilli e il Vagabondo la potete trovare anche in edicola, a partire dal 30 Novembre sul nuovissimo magazine della Disney "In cucina".

In questo numero potrete leggere il simpatico reportage fatto dalla redazione nella cucina di GialloZafferano, con un'intervista a Sonia, e tante idee per cucinare e divertirvi, naturalmente in cucina, insieme ai vostri bambini!