

## SPAGHETTI & MEATBALLS

### INGREDIENTI (per 4 persone)

320 g di spaghetti  
8 pomodori costoluti grandi  
½ cipolla  
1 cucchiaino di zucchero  
olio EVO  
vino bianco per sfumare  
200 g di macinato di manzo  
200 g di macinato di maiale  
100 g di salsiccia  
30 g di parmigiano  
1 cucchiaio di latte  
30 g di pangrattato  
1 uovo  
sale/pepe  
basilico q.b.



### PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate la passata di pomodoro: Tritate finemente la cipolla e adagiatela in una casseruola antiaderente con un filo d'olio EVO.

Lavate e mondate i pomodori. Tagliateli in quattro parti ciascuno ed eliminatene i semi. Riducete i pomodori a tocchetti e aggiungeteli al soffritto nella casseruola. Unite lo zucchero e lasciate cuocere a fuoco vivo per circa 5 minuti. Sfumate il vino bianco e lasciate evaporare. Trasferite il sugo in un passaverdure e filtrate la salsa.

Passate alla preparazione delle polpette, unendo il macinato a tutti gli altri ingredienti necessari e impastate energicamente.

Bagnate le mani con acqua fredda e procedete alla preparazione delle polpette che dovranno avere un formato di circa 2,5 cm di diametro. Io per realizzarle regolari e tutte della stessa dimensioni utilizzo il dosaspaghetti Fackelmann anche come "polpettometro".

Trasferite le polpette in una grossa pentola e copritele con la passata di pomodoro. Lasciate cuocere una ventina di minuti.

Al momento opportuno, cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolate leggermente al dente. In questa occasione non dovrete saltare gli spaghetti a fuoco vivo, ma amalgamarli dolcemente alla salsa, sempre sul fuoco, per circa un minuto.

Servite caldi e... Buon divertimento!