



mangiaredadio

SPAGHETTI & MEATBALLS

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 g di spaghetti
600 g di passata di pomodoro
1 scalogno
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

Sminuzzate finemente lo scalogno e soffriggetelo con un filo d'olio EVO. Aggiungete il pomodoro, sfumatelo con il vino bianco, lasciate evaporare e cuocere una ventina di minuti.

Preparate le **polpette**, unendo il macinato a tutti gli altri ingredienti e impastate energicamente.

Bagnate le mani o la pinza per **polpette** con acqua fredda e procedete alla preparazione delle **polpette**. Dovranno avere un formato regolare di circa 2,5 cm di diametro.

Trasferite le **polpette** in una grossa pentola e copritele con la passata di pomodoro. Lasciate cuocere una ventina di minuti e aggiungete basilico a cuore.

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, per circa un minuto.

Servite caldi e... Buon divertimento!