



Spaghetti Polpette

Spaghetti Polpette



1 pacco di spaghetti
1 lt d'acqua
3 cucchiali olio vegetale
1 cucchialino di sale
Per la polpetta;
25 gr carne macinata di vitello
1 cipolla
1 fetto di pangrattato
8-10 prezzemoli
1 cucchialino di cumino
1 cucchialino di pepe nero
1 cucchialino di sale
Per il sugo;
5 pomodori
1 spicchio d'aglio
1 zucchero quadrato
3 cucchiali d'olio

Primamente si prepara la polpetta. Sopra di pangrattato si aggiunge cipolla grattugiata si miscelano bene finché diventa una miscelata omogenea.

Alla sopra si aggiungono carne macinata Comino pepe nero sale e prezzemolo macinato si miscelano.

Dopo dall'impasto di polpetta prendono i pezzi dimensione di biglia e si rotolano. Poi si fidano del vasaio oliato e dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché le polpette arrossiscono bene.

Dopo si prepara il sugo. I pomodori costano e si mettono in una pentola dentro si aggiungono sale ed olio si cucina finché i pomodori cambiano le forme.

Alla sopra di sugo si aggiungono agli ho testato e le polpette cucinate poi si coperta il coperchio e si cucina circa per 5 minuti.

Nella pentola si mette l'acqua e sale quando l'acqua inizia a bollire si lasciano i spaghetti e si schiaccia dentro di pentola piano piano senza rompere.

Poi si coperta il coperchio di pentola e si cucina sul fuoco medio circa per 12 o 10 minuti come miscelare. Durante questo tempo spaghetti succhia tutta l'acqua, per questo motivo non serve filtrare gli spaghetti.

Spaghetti si mette in caldo nel piatto da servire ed alla sopra si mette dal sugo di polpetta.

Nota: "Spaghetti polpette" ed una ricetta dalla cucina italiana. Significa spaghetti alla polpetta.