

Pasta al sugo con polpette

INFORMAZIONI

- 2 persone
- 490Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 1 cipolla bianca o bionda di piccole dimensioni
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 ml di Brodo vegetale
- Sale fino
- 400 g di passata di pomodoro
- Zucchero
- 2 Polpette di maiale al forno o altro tipo di polpette avanzate
- 160 g di pasta
- Parmigiano Reggiano grattugiato



PREPARAZIONE

- Pulire la cipolla eliminando lo strato esterno di consistenza cartacea, quindi tritarle molto finemente.
- Mettere in una padella l'olio, la cipolla e portarla sul fuoco. Farla dorare a fiamma media per 1-2 minuti, quindi unire un paio di cucchiai di brodo, un pizzico di sale e cuocere per una decina di minuti a fiamma media coperto.
- Trascorso il tempo indicato unire la passata di pomodoro, un pizzico di sale, uno di zucchero e mescolare. Lasciar riprendere il bollore quindi unire le polpette.
- Cuocere il sugo a fiamma dolce, coperto, per una ventina di minuti circa, mescolando di tanto in tanto e rigirando le polpette.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire mettendo in ogni piatto una polpetta e cospargendo con abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Penne, mezze penne, maccheroni, sedanini

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa ricetta è ottima per riciclare le polpette avanzate. E' però così squisita che spesso io preparo qualche polpetta in più apposta!