

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti con polpette

Strawberry · Wednesday, November 12th, 2014

- **Ingredienti:**(4 persone)

400gr spaghetti

- 200gr carne trita di vitello
- 3 fette di pancarrè senza bordi
- un uovo
- una cipolla
- 50gr latte
- 400gr polpa di pomodoro
- 50gr grana grattugiato
- olio di semi
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

In una ciotola, disponete la carne macinata, l'uovo, il pancarre ammorbidito nel latte estrizzato, sale,pepe. Con le mani umide, formate delle polpette, friggetele nell'olio di semi fino alla doratura, sgocciolatele e mettetele ad asciugare su carta da cucina.in una casseruola, versate un filo di olio e fate rosolare la cipolla tritata finemente, versate la polpa di pomodoro, salate e pepate, coprite e lasciate cuocere per circa 20 minuti, unite le polpette e lasciate insaporire per alcuni minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e amalgamateli al sugo preparato, versate su di un piatto da portata e cospargete con il grana grattugiato.

This entry was posted on Wednesday, November 12th, 2014 at 6:51 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

