

Polpette alla spagnola



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
45 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

25g di pangrattato fresco
500g di stinco di manzo
1 cipolla piccola, sminuzzata fine
1 spicchio d'aglio, schiacciato
25g di parmigiano grattugiato
1 uovo
2 cucchiaini di olio d'oliva
100ml di vino rosso
400g di pomodori pelati
qualche foglia di basilico
prezzemolo per guarnire

Istruzioni per la preparazione

1. Versare il pangrattato nel recipiente del food processor, poi usando il tritatutto macinare finemente la carne, la cipolla e l'aglio. Aggiungere il parmigiano e l'uovo. Bagnarsi le mani e fare circa 18 piccole polpette, simili a palline da golf. Riscaldare l'olio di oliva in una grossa padella e cuocere fino a dorarle in modo uniforme (forse sarà necessario cuocerle in due volte).
2. Se la padella è troppo piena, trasferire le polpette in una grossa casseruola. Versare il vino rosso sulle polpette e lasciarlo bollire fino a



quando si addensa (circa 5 min.).

Aggiungere i pelati, 100ml di acqua e le foglie di basilico. Portare ad ebollizione e poi abbassare la fiamma, mettere il coperchio e lasciare sobbollire per 30 minuti o fino a cottura ultimata. Servire come condimento per gli spaghetti e guarnire con il prezzemolo.