

POLPETTINE DI CARNE CON MOZZARELLA E PACHINO COTTI IN TEGAME



RICETTA PER 5

PERSONE

500 g di carne trita
100 grammi di pane grattugiato
100 ml di latte
prezzemolo
1 spicchio d'aglio
pepe nero q.b.
erba cipollina
100 g di parmigiano reggiano grattugiato
sale q.b.
1/2 cipolla rossa
Olio extravergine d'oliva
250 g di mozzarella fiordilatte
2 uova
500 g di pomodorini pachino
peperoncino rosso
basilico q.b.

SVOLGIMENTO

In una terrina mettiamo la carne trita con il pangrattato, il latte, il prezzemolo tritato , lo spicchio d'aglio privo dell'anima e tritato, il pepe nero, l'erba cipollina tritata, il parmigiano reggiano e sale quanto basta. Lavoriamo questa miscela fino ad ottenere un composto omogeneo e formiamo le nostre polpettine.

In un tegame basso mettiamo un giro d'olio evo e la cipolla tritata , copriamo con MC e facciamo rosolare per un minuto. Fatto questo mettiamo dentro le polpettine e continuiamo a cuocere a fiamma viva coprendo sempre con MC , ricordandovi di girare le polpette di tanto in tanto.

Quando le polpette risulteranno quasi cotte metteremo dentro il pomodorino pachino, aggiusteremo di sale, un pizzico di peperoncino e qualche foglia di basilico. Copriamo e facciamo cuocere ancora per circa 10 minuti un quarto d'ora. A questo punto alziamo il coperchio e mettiamo dentro la mozzarella tagliata a fette ,copriamo e facciamo continuare ancora la cottura per 10 minuti. Trascorso il tempo lasciamo in auto cottura per 5 minuti.

Paolo Fugali