

Le ricette di Giuly - Spaghetti al Sugo di Polpette

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è stata tramandata da mia nonna.

INGREDIENTI:

– 500 g di spaghetti

x le polpette:

– 500 g di macinato di carne – 1 spicchio d’aglio

– 40 g di prezzemolo tritato

– 1 bicchiere di latte

– 1 pizzico di sale

– 80 g di parmigiano

– 2 uova

- olio x friggere q.b
- Farina q.b
- Mollica di pane q.b

x il sugo:

- 1 cipolla
- 1 filo d'olio
- 1 barattolo di passata di pomodoro
- Sale q.b
- Pepe q.b

PROCEDIMENTO:

Si inizia preparando le polpette.

In una ciotola capiente versare la carne macinata, il sale, l'aglio tritato, il parmigiano, le uova, il prezzemolo e la mollica di pane ammollata nel latte e strizzata. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Procedere alla formazione della classiche palline di polpette. Scaldare in una padella l'olio, infarinare le polpette e friggerle. Una volta cotte le polpette metterle da parte.

Successivamente preparare il sugo.

In una pentola capiente versare l'olio e la cipolla tritata. Una volta ottenuto il soffritto, versare la passata, aggiungere il sale, pepe e lasciare cuocere a fuoco moderato per 20 minuti.

Passati i 20 minuti versare le polpette e lasciare sobbollire per 10 minuti in modo che le polpette si insaporiscano. A parte in una pentola capiente, cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e versarla nel sugo con le polpette.

Mescolare bene e servire ben calde.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 15/03/2025

Salvato in PDF in data: 27/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-53/15/03/2025/>

