

PRIMI PIATTI

Orecchiette baresi alle polpettine di carne

Tradizione: Provincia di Bari, Puglia

DOSI

1 persona

Ingredienti per 1 persona

Pasta tipo orecchiette baresi fresche	400 g
Carne di vitello	250 g
Pane secco	150 g
Sale	
Pepe	
Noce moscata	
Prezzemolo	
Aglione	
Latte fresco	1 bicchiere
Pomodori pelati	200 g
Basilico	
Insalata rucola	
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Cipolla	
Ricotta secca grattugiata	

Preparazione

- 1 Per le polpette: immergere il pane spezzettato nel latte; dopo circa 15 minuti, tritare finemente la carne di vitello con il pane, indi insaporire con aglio pestato, pepe, sale e prezzemolo.
- 2 Tritare ulteriormente ed amalgamare il tutto. Ora preparerete delle polpette della dimensione di poco inferiore a quella di un acino d'uva.
- 3 Per il condimento: preparare un soffritto con cipolla e pelati e cuocere per 15 minuti.
- 4 A questo punto introdurrete le polpette e lascerete cuocere per 15 minuti con coperchio a fuoco lento quindi aggiungete basilico e rucola tagliati a striscioline sottilissime.

- 5 Cuocere ulteriormente per 2 minuti. Intanto avrete scolato le orecchiette al dente, cotte in abbondante acqua salata, le unirete al condimento mantecando il tutto con abbondante ricotta secca grattugiata.