

Paglia e fieno con polpettine di carne e ricotta infornata

Ingredienti per 4 persona

350 g di pasta
100 g di carne tritata di manzo
100 g di carne tritata di maiale
1 uovo
100 g di grana grattugiato
1 fetta di pane raffermo ammollata nel latte
1/2 litro di polpa di pomodori pelati frullata
1 cipolla rossa di Tropea
150 g di ricotta infornata
1 piccolo peperone rosso
sale e pepe
prezzemolo e basilico
olio extra vergine di oliva

Procedimento

Preparare le polpette: mescolare i due tipi di carne, l'uovo, il formaggio ed il pane ammollato aggiungerci il sale ed il pepe.
Le polpette devono essere piccole.

Preparare la salsa: in una pentola fare appassire la cipolla tagliata a fettine con un filo di olio ed il basilico. Aggiungere la polpa di pomodoro ed il peperone intero che a fine cottura eliminiamo, aggiustare con il sale e pepe, cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti, aggiungere le polpette e continuare la cottura ancora per 15 minuti. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare bene e condirla con il sugo, mantecando con la ricotta infornata grattugiata, servire con qualche foglia di basilico.