



Spaghetti con Polpettine

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

da servire in abbinamento a:

Birra Peroni Gran Riserva Doppio Malto

- Spaghetti, 180 g;
- Scalogno, 1;
- Macinato di manzo, 50 g;
- Pane in cassetta, 1 fetta;
- Basilico fresco, 7 foglie;
- Formaggio grattugiato, 40 g (pezzo intero);
- Uovo, ½;
- Sale, q.b.;
- Olio EVO, q.b.;
- Pepe, q.b.;
- Salsa di pomodoro, 200g.

> PREPARAZIONE

- Prendete il macinato e unitelo al pane in cassetta ammollato in poca acqua, al formaggio grattugiato, il basilico tritato finemente, il tutto unito a mezzo uovo sbattuto, il sale e il pepe;
- Create ora delle mini polpettine dal diametro di un cm circa;
- Tagliate finemente lo scalogno e tuffatelo in padella con un filo d'olio EVO, rosolate bene e aggiungete la salsa di pomodoro, fate andare a fuoco medio per 15 minuti circa;
- Fate bollire gli spaghetti e scolateli al dente, aggiungeteli al sugo e mantecate per un paio di minuti;
- Impiattate e terminate il piatto con un filo d'olio, una spolverata di formaggio grattugiato e una fogliolina di basilico fresco.