

LA RICETTA

Polpette in salsa cremosa di peperoni

CULTURA

27_09_2020



POLPETTE IN SALSA DI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

Per le polpette

500 gr macinato di manzo

1 cipolla tagliata fine

2 cucchiaini d'olio d'oliva
2 fette di pane bianco inzuppate nel latte e schiacciato con la forchetta
1 uovo sbattuto
1 mazzetto di prezzemolo tritato fine
Sale e pepe

Per la salsa

2 peperoni tagliati a dadini
2 grosse cipolle tagliate a dadini
4 spicchi d'aglio schiacciati
1 peperoncino sminuzzato
Mezzo bicchiere di vino bianco
1 bicchiere di salsa di pomodoro
4 cucchiaini d'olio d'oliva
1 bicchiere di panna
Erbe miste: prezzemolo, aneto, erba cipollina, timo
Sale (oppure uno-due dadi di brodo) e pepe

Preparare la salsa: soffriggere i peperoni nell'olio caldo. Quando sono ammorbiditi aggiungere la cipolla e continuare la cottura per cinque minuti. Stemperare con il vino bianco, aggiungere la salsa di pomodoro, il peperoncino, coprire con acqua calda, salare (oppure usare i dadi di brodo al posto del sale), e lasciare a cuocere a fuoco medio fino a quando la salsa si ispessisce. Aggiungere pepe nero macinato fresco.

Mentre la salsa cuoce, preparare le polpette: soffriggere leggermente la cipolla nell'olio d'oliva. Mescolarla con la carne, il prezzemolo tritato, il pane, l'uovo, sale e pepe. Formare delle polpette tonde e cuocerle 10 minuti nel forno già caldo a 180°C.

Aggiungerle alla salsa il bicchiere di panna e mescolare delicatamente. Aggiungere le polpette ancora calde e lasciare cuocere ancora il tutto per 10-15 minuti.

Prima di servire decorare con le erbe fresche.