

Alessandro Borghese Kitchen Sound, rock e... spaghetti with meatballs

alessandro-borghese-1-d5d1d55c

SPAGHETTI WITH MEATBALLS

TRATTO DA: LILLI E IL VAGABONDO

(Costo € - Tempo 1H e 30' - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:

400g spaghetti

Per le polpettine:

250g carne trita mista

25g mortadella

15g parmigiano grattugiato

15g semola

100ml latte

Mollica di una pagnotta

Sale e pepe q.b.

Per il sugo:

1 spicchio d'aglio

0,500 lt salsa di pomodoro

½ cipolla

Basilico q.b.

Olio extravergine oliva q.b.

Sale q.b.

Preparazione:

Per le meatballs, incorpora al macinato di carne il parmigiano grattugiato, la mollica di pane bagnata

nel latte e la mortadella tritata con l'aiuto di un mixer. Aggiusta di sale e pepe.

Impasta bene tutto e con l'aiuto delle mani crea delle piccole polpettine.

Per la salsa, fai soffriggere, all'interno di un pentolino, la cipolla con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Aggiungi la salsa di pomodoro, 2 o 3 foglie di basilico fresco e fai cuocere lentamente (ricordati ti togliere l'aglio!)

Nel frattempo infarina nella semola le polpettine e rosolale in padella con un filo d'olio.

Porta a bollore l'acqua della pasta, salala e cala gli spaghetti.

Una volta dorate, immergi le polpette nel sugo e prosegui la loro cottura.

Scola la pasta e mantecala con il sugo di meatballs.

Impiatta gli spaghetti in porzione abbondante, posiziona le polpette e guarnisci con una foglia di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.