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.