

## Spaghetti con le polpettine di Carnevale



Spaghetti con le polpettine di Carnevale

Ingr. x 4 persone: 320g. di spaghetti

150g. di macinato di maiale

100g. macinato di vitello

1 pezzo di pane raffermo

1 uovo

q.b. pinoli, uva sultanina, latte, pomodori,

parmigiano

Procedimento

Preparate le polpette, amalgamando la carne macinata con il pane ammollato nel latte e strizzato, i pinoli, l'uva sultanina fatta rinvenire in acqua, l'uovo ed una mangiata di parmigiano grattugiato. Salate e pepate e formate le polpettine, passatele nella farina e

fatele dorare in una padella larga con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Intanto cuocete i pomodori in un fondo di olio, aglio e basilico fresco, salate leggermente ed aggiungetevi le polpettine, lasciate sul fuoco per qualche istante ancora.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua, toglieteli al dente e rifineteli nel sugo di polpette.

Guarnite con basilico fresco.

Ricetta di [Marco De Luca](#). [Il ristoro degli Angeli, Salerno](#).