

POLPETTE CASALINGHE AL SUGO

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Suroviny

400 g mletého masa

100 g Mortadelly

1 vejce

300 ml rajčatového protlaku
(passata di pomodoro)

sůl

pepř

olivový olej

máslo

hladká mouka

pár lístků bazalky

bílé víno

1 cibule

nastrouhaný sýr Gran Moravia

chilli paprička

Polpette al sugo jsou masové kuličky připravené v rajčatové omáčce, s troškou chilli, voňavého másla a bazalky. Tento recept má několik různých variant, které se liší v každém italském regionu. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

Smíchejte v míse mleté maso s předem namletou mortadellou, trochu ho osolte a opepřete. Do mísy vložte jedno vejce a dvě malé hrsti nastrouhaného sýra. Nakrájejte cibuli nadrobno a dejte ji smažit na pánvi s cca 20 g másla. Dozlatova opečenou cibulku smíchejte se směsí v míse. Pokud je potřeba, přidejte trochu mouky, aby se vám líp spojilo těsto. Těsto vytvarujte do kuliček (v průměru cca 5 cm) a ty uváležte v mouce. Do hluboké pánve dejte 2 lžice olivového oleje a kostku másla (cca 30 g), přidejte chilli papričku (kterou potom můžete vyndat). Do rozpálené pánve dejte osmahnout dozlatova masové kuličky, potom je zalijte bílým vínem a nechte ho vypařit. Vše zalijte pasírovanými rajčaty (passata di pomodoro) a přihodte pár lístků bazalky. Osolte, opepřete, vše vařte na mírném ohni dalších cca 20 minut. Nakonec posypejte bazalkou nakrájenou na jemno. Podávat můžete s bílým italským chlebem, salátem nebo třeba pečeným bramborem.



DRUHÉ CHODY



MASO



10' PŘÍPRAVA



60' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST