Polpette ghiotte aromatizzate alla menta romana

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Medium

Polpette

- Acqua: 1/2 misurino
- Carne macinata: 1 kg
- Menta romana tritata: 1/2 cucchiaino
- Pancarrè: 4 fette
- Parmigiano: 50 gr
- Sale: 2 cucchiai
- Uovo: 1

Salsa

- Acqua: 1/2 bicchiere
- Olio Evo: 1 cucchiaio
- Paprika: 1/2 cucchiaino
- Sale: q.b.
- Scalogno: 1

Preparazione

Preparare le polpette ponendo nel boccale del Bimby il parmigiano con le fette di pancarrè spezzettate e tritare inizialmente con qualche botta di Turbo e poi 20 secondi, velocità 7.

Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo del boccale. Unire la carne macinata, l'uovo, il sale, la menta romana e il mezzo misurino di acqua. Impastare 40 secondi, velocità 5.

Con le mani formare le polpettine e disporle man mano su entrambi i vassoi del Varoma, leggermente spennellati di olio.

Chiudere con il coperchio e tenere da parte. Passare quindi alla preparazione del sugo. Mettere nel boccale vuoto, ma non lavato, lo scalogno e tritare 5 secondi, velocità 8.

Versare l'olio e soffriggere 3 minuti, 100° velocità Soft. Aggiungere infine la passata di pomodoro, il sale, la paprika e l'acqua, chiudere con il coperchio e posizionare il Varoma.

Cuocere 30 minuti, temperatura Varoma, velocità Soft.

Una volta pronte, disporre le polpettine su un piatto da portata e condirle con il sugo ottenuto.

For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr