

I PURPETTI

E' uno dei piatti più graditi dai **SANDONATESI e Cosentini**. E' ideale e gustoso come secondo ma lo si può anche utilizzare come condimento per un bel primo, gradito a palati sopraffini. Una ricetta semplice da preparare che piace veramente a tutti, grandi e piccini.

Ingredienti x 4 persone: carne tritata 400 grammi, cipolla nuova, due spicchi di aglio, 100 grammi di pecorino, prezzemolo, 700 ml di passata di pomodoro, 2 cucchiai di pan grattato, olio, sale e pepe

Mette in una ampia scodella la carne tritata e aggiungete la cipolla, l'aglio e il prezzemolo anch'essi tritati e impastate bene il tutto a mano. Aggiungete un pizzico di sale e di pepe, il pan grattato e il pecorino. Ad un certo punto noterete che il



composto si spiccica dalle mani.

Componete dunque le polpette dandogli la forma a pallina. Scaldate dell'olio in una padella e fate soffriggere le polpette. Soffriggete la cipolla tagliata sottile e l'altro spicchio d'aglio in una pentola capiente, mettete

le polpette e aggiungete la passata di pomodoro. Mettete un coperchio e fate cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti, mescolandole di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.

Se invece vogliamo gustarle come condimento insieme a un bel primo, si consiglia aggiungerle insieme al sugo a 350/400 grammi di pasta, nello specifico spaghetti o vermicelli. Mettete un tot numero di polpette in ogni piatto insieme ad un trito di prezzemolo e una foglia di menta tagliata per ben insaporire il tutto.