

Tagliolini con polpette

INGREDIENTI

x impasto

semola

uova

sale

pepe

Mettere la farina a fontana sul tavolo, aggiungere le uova, il sale, il pepe e mescolare con una forchetta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere con il matterello e poi passare alla sfogliatrice fino ad ottenere uno spessore di 1mm. Tagliare con la trafila.

INGREDIENTI

x sugo

latta di pomodoro

cipolla

sale

prezzemolo

olio

pelati

pomodori a concassé

Soffriggere la cipolla e il prezzemolo tritati nell'olio e aggiungere i pelati.

Quando bolle aggiungere i pomodori a concassé e un pizzico di sale.

INGREDIENTI

x polpette

pezzo di lonza

farina

salsiccia

grana

sale

Tritare nel MIXER la lonza e la salsiccia: in una bacinella impastare la salsiccia e la carne con il grana grattugiato, formare palline e infarinarle fare soffriggere nell'olio ed aggiungere il sugo e la pasta cotta.

