



PASTA CON RAGÙ DI POLPETTE E CAROTE

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

320 g di pasta corta (io consiglio le penne rigate)
300 g di polpette di pollo biologiche
2 carote grandi
mezzo bicchiere di vino bianco
30 g di parmigiano reggiano grattugiato
1 cucchiaio di farina di grano tenero
mezza cipolla tritata
uno spicchio di aglio tritato
un ciuffo di prezzemolo
una costa di sedano
q. b. di pepe nero
q. b. di sale fino
q. b. di Olio Extravergine di Oliva DANTE

Preparazione:

Per prima cosa pulite e sbucciate le carote, quindi tagliatele a cubetti. In una padella fate soffriggere le polpette di pollo con un filo di olio extravergine di oliva, la cipolla e l'aglio tritati. Unite le carote, il prezzemolo, una costa di sedano e fate rosolare per qualche minuto, dopodichè versate il vino bianco e fate sfumare. Aggiungete un cucchiaio di farina, il sale, il pepe nero e un bicchiere di acqua, quindi schiacciate le polpette con una forchetta e proseguite la cottura a fuoco medio per una decina di minuti. Intanto cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Una volta cotta, scolatela e versatela nella padella contenente le polpette e le carote. Aggiungete il parmigiano reggiano grattugiato e fate amalgamare il tutto per alcuni minuti, prima di servire in tavola.