

RIGATONI CON POLPETTINE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo rigatoni,
- 300 g di carne tritata,
- 400 g di passato di pomodoro,
- 1 uovo,
- formaggio grattugiato,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- rosmarino,
- 1 costa di sedano,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1/2 spicchio di aglio,
- farina,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una ciotola mescolate la carne tritata con un ciuffo di prezzemolo e mezzo spicchio d'aglio tritati.

Amalgamate con l'uovo leggermente sbattuto, sale e pepe.

Ricavatene tante piccole polpettine.

Infarinatetele e tenetele da parte.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio, rosolatevi la cipolla tagliata a fettine sottili, una costa di sedano, la carota e il rosmarino tritati e rosolatevi le polpettine di carne.

Quando sono ben colorite, aggiungete il passato di pomodoro, salate poco, riducete la fiamma e cuocete lentamente per circa 40 minuti a tegame coperto mescolando ogni tanto.

Lessate i rigatoni in abbondante acqua salata a bollore, scolateli al dente e passateli nel recipiente delle polpettine.

Mescolate bene e tenete sul fuoco per 2 minuti.

Passate sul piatto da portata, cospargete con il formaggio grattugiato.

Servite.