

CHITARRINA

alla Teramana



autrice

Nonna Dionina

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



preparazione
40 minuti



difficoltà
alta



Stagionalità
4 stagioni

PER IL SUGO

1 buste **Chitarrina d'Abruzzo**
150g **olio e.v.o.**
200g **carne vitello e maiale**
1kg **passata di pomodoro**
1 pezzo **melanzane e peperoni**
q.b. **trito di cipolla, peperoni,**
carota, pecorino (o parmigiano)

PER LE POLPETTINE

100g **macinato di vitello e maiale**
n.1 **uova**
n.2 cucchiaini **pane raffermo grattugiato**
n.1 cucchiaino **olio di semi vari**
q.b. **sale e pepe**
q.b. **aromi a piacere**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Soffriggere la **carne** nell'olio
- ✓ A cottura avvenuta aggiungere il **trito di cipolla, peperoni e carote** e lasciare insaporire bene
- ✓ Una volta rosolato aggiungere la **passata**, un pezzo di **melanzana** e di **peperone**
- ✓ Lasciare cuocere la salsa per **30/40 minuti**

PREPARAZIONE DELLE POLPETTINE

- ✓ Amalgamare bene gli ingredienti
- ✓ Formare piccole pallottine del diametro di circa 6/10 mm
- ✓ Soffriggerle in olio di semi vari

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la pasta per **10/12 minuti** circa in acqua salata, scolare e lasciarla insaporire nella salsa aggiungendo il **parmigiano**
- ✓ Se necessario aggiungere un pò d'acqua di cottura (il piatto non si deve presentare secco ma cremoso)

PROVA IL **SUGO ALLA TERAMANA CON POLPETTINE**
online su www.mugnaia.net e nei migliori supermercati



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette