

POLPETTE IN SALSA TEX-MEX



Le polpette in salsa tex-mex uniscono sapori speziati e decisi: carne succosa, aromi intensi e una salsa piccante, perfette per chi ama la cucina ricca e vivace.

Facile 30' Secondo

INGREDIENTI (4 PORZIONI)

- 400 g [Polpa Fine 400 g](#)
- 2 cucchiaini Aceto di vino bianco
- 1 spicchio Aglio
- 1 Cipolla
- q.b. Olio d'oliva
- 1 Peperoncino rosso fresco
- 1 Peperone rosso
- q.b. Sale
- 1 cucchiaino Zucchero di canna

Polpette

- 1 pizzico Cannella in polvere
- 450 g Macinato misto di suino
- q.b. Noce moscata
- q.b. Pangrattato
- q.b. Paprika affumicata
- q.b. Pepe
- q.b. Sale
- 1 cucchiaino Semi di finocchio
- 1 Uovo

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

PER LA SALSA:

1. Mondate il peperone rimuovendo il picciolo, i semi e le parti bianche interne.
2. Tagliatelo a listarelle e poi a tocchetti regolari.
3. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con lo spicchio d'aglio e l'olio d'oliva.
4. Unite il peperoncino pulito e affettato sottilmente.
5. Lasciate insaporire per 1 minuto, quindi aggiungete il peperone.
6. Dopo un paio di minuti versate la Polpa Pronta, l'aceto, lo zucchero e il sale.
7. Portate a bollore mescolando, quindi abbassate la fiamma e coprite.
8. Lasciate ridurre per circa 15 minuti.

PER LE POLPETTE:

1. In una ciotola riunite il macinato con l'uovo, i semi di finocchio, la paprika, la noce moscata, la cannella, il sale e il pepe.
2. Aggiungete un paio di cucchiaini di pangrattato e impastate a mano fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Se necessario aggiustate la consistenza con altro pangrattato.
4. Lasciate riposare per 15 minuti.
5. Con le mani appena inumidite formate delle polpette e fatele rosolare in una padella antiaderente con olio d'oliva fino a quando saranno ben dorate in maniera uniforme.
6. Scolatele con un mestolo forato e unitele alla salsa preparata e proseguite la cottura per 20-25 minuti mescolando di tanto in tanto. Quando saranno pronte servitele subito.

© 2024 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044