



## Pasta con polpettine al sugo

*Preparazione: 50 minuti | Cal/porzione 600 | Dosi per 4 persone*  
*Esecuzione: facilissima*

### Ingredienti

300 g di pasta formato conchiglie ✦ 300 g di carne trita di manzo ✦ 50 g di salsiccia ✦ 40 g di Grana Padano ✦ 700 g di passata di pomodoro ✦ 1 uovo ✦ 1 cucchiaino di zucchero ✦ 30 g di cipollotto ✦ 1 pomodorino ciliegia ✦ foglioline di basilico ✦ olio extravergine di oliva ✦ pepe nero ✦ sale

### Preparazione

1 Riunisci in una ciotola la carne trita con 20 g di Grana Padano grattugiato, la salsiccia privata del budello e sbriciolata, l'uovo, una presa di sale e una macinata di pepe. Impasta gli ingredienti e forma delle polpettine della grandezza di una noce.

2 Scalda 4 cucchiai di olio in una casseruola, aggiungi il cipollotto tritato e lascialo stufare dolcemente per 2 minuti. Unisci le polpettine rosolate per 5 minuti, versa la passata di pomodoro e unisci lo zucchero e una presa di sale. Cuocile coperte per 30 minuti unendo se necessario poca acqua calda.

3 Cuoci la pasta, scolala al dente, condiscila con le polpette e il sugo e completa con la metà del Grana Padano ridotto in scaglette e l'altra metà grattugiato e foglioline di basilico. Decora a piacere con un pomodorino.

Ricette di pag. 108 - 109



## Sformato di ricotta alle erbe con pomodorini

*Preparazione: 55 minuti | Cal/porzione 250*  
*Dosi per 4 persone | Esecuzione: facilissima*

### Preparazione

Setaccia 300 g di ricotta di pecora con un colino facendola cadere in una ciotola, unisci 80 g di Grana Padano grattugiato, la scorza di un limone non trattato grattugiata, 2 uova e un tuorlo, sale e pepe e amalgama il composto. Aggiungi 10 g ciascuno di finocchietto selvatico, prezzemolo e basilico finemente tritati e versa il composto in uno stampo da plumcake rivestito con carta da forno. Affonda sulla superficie 100 g di pomodorini ciliegia e cuoci in forno a 180 °C per 35 minuti.



## Insalata con pomodorini gratinati e peperoni

*Preparazione: 20 minuti | Cal/porzione 220*  
*Dosi per 4 persone | Esecuzione: facilissima*

### Preparazione

Abbrustolisci sotto il grill 300 g di peperoni gialli. Trasferiscili in una ciotola, coprila e lasciali raffreddare. Lava 250 g di pomodorini ciliegia, elimina il picciolo, tagliali a metà, cospargili con 30 g di pangrattato mescolato con 30 g di Grana Padano grattugiato e le foglioline di 3 rametti di timo tritati, condiscili con 2 cucchiai di olio e cuocili sotto il grill per 5-6 minuti. Spella i peperoni, elimina i semi, tagliali a striscioline e disponili nei piatti con 200 g di soncino, i pomodorini, una presa di sale e 3 cucchiai di olio.



*I vini consigliati da*  
**@aduavilla**



### CAMPAGNE TOSCANE

Monteverro produce uno Chardonnay che prende vita fra le brezze che arrivano dal mar Tirreno e si spingono fra i filari della Maremma sotto Capalbio. Freschezza ed eleganza sono i caratteri principali per questo bianco dalla personalità decisa.

Chi ama gli Chardonnay di Borgogna lo apprezzerà perché ne ricorda lo stile ma parla la lingua della nostra Toscana.