

Polpette à la Roberto Cappelluti

Zu Gast: Roberto Cappelluti

So schmeckt Italien! Köstliche Hackbällchen in einer aromatischen Tomatensauce serviert.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 90 Min. · Gesamtzeit 120 Min. · 4 Portionen

Zutaten

500 g Rinderhack
1 kleine Dose Tomaten in Würfeln
1 kleine Dose ganze Tomaten
3-4 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin
Mehl
1 Sardelle
1-2 Selleriestangen
1 große Karotte
1 große Zwiebel
1 Ei
1 Peperoncino
Olivenöl

Zubereitung

1. Hackfleisch, glatte Petersilie, 2 klein gehackte Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer vermengen. Ein gequirltes Ei dazugeben und vermischen. Kleine Klöße (ping-pong-ball-groß) formen. In Mehl leicht rollen.
2. Öl in tiefer Panne auf mittlerer Hitze erhitzen. 1-2 Knoblauchzehen und einen Zweig Rosmarin dazugeben. Eine Sardelle darin schmelzen lassen.
3. Kleingehackte Zwiebel, Karotte, Sellerie und ganzen Peperoncino dazu und dünsten. Knoblauch und Rosmarin entfernen. Hitze erhöhen und die Polpette von allen Seiten leicht anbraten.
4. Tomatenwürfel und ganze Tomaten aus der Dose dazugeben. Salzen und pfeffern. Bei geschlossenem Deckel mindestens 45 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Die Tomaten sollten sich weitgehend zersetzen. Dazu passen Bandnudeln. Geriebener Parmesan oder Pecorino gehört dazu. Buon Appetito