



*Proposta medievale del Ristorante Montebello*  
**Polpette al sugo con fettuccine al burro**

Fettuccine

**Ingredienti (per 6 persone):**

- 600 gr di farina OO (300 semola / 300 farina)
- 6 cucchiaini olio d'oliva
- 6 uova
- 1 pizzico di sale
- Semola rimacinata (qb per stendere)
- 200 gr di burro

**Preparazione:**

1. Mettere le farine su un piano e formare una fontana. Rompere le uova al centro, aggiungere un pizzico di sale e inizia a sbatterle con una forchetta. Piano piano incorporare la farina dai bordi verso il centro.
2. Quando l'impasto diventa più compatto, lavorare con le mani per circa 10 minuti, finché diventa liscio ed elastico.
3. Lasciare riposare 30 min.
4. Dividere l'impasto in pezzi più piccoli. Stendere con il mattarello ad 1 mm
5. Infarinare leggermente la sfoglia con semola, arrotolarla senza stringere troppo e tagliarla a strisce larghe circa 5-7 mm. Poi srotolare le strisce e formare dei piccoli nidi.
6. Cuocere le fettuccine fresche in abbondante acqua salata per circa 2-4 minuti, a seconda dello spessore. In una padella fare sciogliere il burro. Quando salgono e sono morbide ma ancora consistenti, scolare e condire subito con il burro fuso.

Sugo

**Ingredienti:**

- 1 kg di pomodori di tipo peretti
- ½ di cipolla / ½ di carota / ½ di sedano
- Sale q.b.

**Procedura:**



1. Tritare la cipolla, carota e sedano e soffriggere.
2. Aggiungere i pomodori a fuoco medio e lasciare cuocere almeno 1 ora
3. Schiacciare il tutto per ottenere un sugo omogeneo.

## Polpette

### **Ingredienti:**

- 600 gr di macinato misto (maiale e manzo)
- 70 gr di pane raffermo precedentemente ammollato nel latte
- 15 rametti di prezzemolo tritati
- 1 spicchio d'aglio
- 3 uova
- 1 cucchiaio di sale e pepe
- Olio di girasole per friggere

### **Procedura:**

1. In una bacinella inox mettere la carne macinata, il pane raffermo, il prezzemolo, lo spicchio d'aglio e aggiustare di sale e pepe.
2. In una bacinella inox sbattere le 3 uova
3. Unire le uova sbattute al trito di carne condito e impastare con le mani
4. Formare delle polpette di circa 30g l'una
5. Portare a bollire l'olio in una padella e friggerle ad immersione fino a completa doratura.
6. Unirle al sugo precedentemente cotto e far insaporire.

*In collaborazione con OTR Bellinzonese e alto Ticino per la caccia al tesoro di Maestro Martino*

