Pasta al forno con polpettine

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mostacholes: 500 g
Huevos: 3 Unidades
Mozzarella: 250 g
Sal: A gusto
Queso Parmesano: 100 grs.

Polpettine

Sal: A gusto
Carne de cerdo: 250 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 50 cc
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Queso Parmesano: 20 grs.
Huevo: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.

Salsa

Morrón colorado: 1 Unidad
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Ají molido: A gusto
Orégano: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Pure de tomate: 500 cc

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele la pasta.
- Corte la *mozzarella* en cubos.
- Cocine los huevos en agua durante 10 minutos.
- Pele y pique groseramente.

- Ralle el queso provolone.

Polpettine

- Pique la carne de *cerdo*.
- Ralle el queso.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- En un bowl mezcle la carne picada, el queso, el *ajo*, el *perejil*, una cucharada de pan rallado, el queso y el *huevo* y la sal.
- Tome pequeñas porciones la preparación, forme medallones y pase por pan rallado.
- En un sartén caliente con aceite de oliva dore los polpettine.

Salsa

- Corte el *morrón* al medio, elimine las semillas, las nervaduras y corte en cubos pequeños.
- Pique la *cebolla* y el *ajo*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue el *morrón*.
- Agregue la *cebolla*, el *ajo*, mezcle y deje sudar.
- Incorpore el puré de tomates, el *orégano*, el *ají* molido y sal.
- Cocine a fuego bajo durante 20 minutos.
- Agregue los polpettine cocidos y termine la cocción durante 10 minutos más.

Armado

- Disponga la pasta cocida en una fuente y cubra con salsa.
- Encima distribuya la *mozzarella* y los huevos picados.
- Espolvoree con el parmesano rallado y gratine en el horno.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-al-forno-con-polpettine