ORECCHIETTE DELLA LELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di orecchiette,
- 150 g di carne trita,
- un uovo,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- la mollica di un panino,
- mezzo bicchiere scarso di latte,
- parmigiano grattugiato,
- un barattolo di pomodori pelati da 500 g,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipollina,
- una costa di sedano,
- una carota,
- 3 foglie di basilico fresco,
- un dado,
- quattro cucchiai di olio,
- pecorino grattugiato.

Prima di tutto, preparate le polpettine.
In una terrina mescolate la carne trita con l'uovo, una presa di sale, pepe, un pizzico di noce moscata, la mollica del panino imbevuta nel latte ed una manciata di parmigiano grattugiato.
Amalgamate il tutto molto bene e formate delle polpettine della grandezza di una nocciola.
Nel frattempo preparate anche la salsa di pomodoro: mettete in una casseruola i pomodori pelati con lo spicchio d'aglio, la cipollina, il sedano, la carota, il basilico, il dado, l'olio e fate cuocere tutti questi ingredienti per circa 20 minuti.
Trascorso il tempo necessario, passate la salsa al setaccio o al passaverdure, poi mettetela sul fuoco unendovi le polpettine.
Lasciate cuocere ancora per 15 minuti a fiamma bassa ed in tanto lessate le orecchiette in abbondante acqua salata.
Scolatele, rovesciatele nella zuppiera di servizio, conditele con il sugo e le polpettine, cospargetele di pecorino grattugiato e servitele subito.