Esicia omentata: polpette di carne al vino rosso

INGREDIENTI:

vitella,maiale,vino rosso,uovo,mollica di pane,pepe,bacche di ginepro.

Fonte:Apicio,De Re Coquinaria 1.7

ILLUSTRERÒ IN MODO MOLTO SEMPLICE COME HO ESEGUITO LA RICETTA DI APICIO.



In una bastardella media mettere la carne macinata di vitello e di maiale poi amalgamarla tutta insieme.



Aggiungere le uova,le bacche di ginepro,il pepe.



Dopo aver amalgamato tutto, aggiungere il vino rosso.



Aggiungere la mollica del pane e di nuovo amalgamare.



Su una padella aggiungere l'olio di oliva e far soffriggere la cipolla.



Dopodiché aggiungere la salsa di pomodoro.

Mentre il pomodoro si riscalda con la carne che abbiamo condito, andiamo a formare delle palline che poi metteremo sulla padella a cuocere.



Far cuocere per 30 minuti.



Dovranno raggiungere questo colore per essere cotte.





Impiattare come si preferisce.