



Klopsiki z ricottą w sosie pomidorowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne klopsiki w sosie pomidorowym, ekstremalnie delikatnie dzięki dodatkowi ricotty. Jak to zawsze w kuchni włoskiej - w prostocie siła. Warto od razu przygotować podwójną porcję, gdyż domownicy z pewnością będą prosili o dokładkę!

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

Zacząć od przygotowania klopsików: cebulę pokroić w bardzo drobną kostkę, czosnek i bazylię posiekać.

Krok 2

W misce wymieszać mięso mielone, ricottę, bazylię, odcisniętą kajzerkę, jajko, ¼ cebuli, sól i pieprz.

Krok 3

Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oleju. Wrzucić pozostałe ¾ cebuli i zeszklić ją. Chwilę przed końcem smażenia dodać także czosnek. Dodać do masy na klopsiki i dokładnie wymieszać.

Krok 4

Zwilżonymi dłońmi formować małe klopsiki i układać je na talerzu. Następnie rozgrzać olej na dużej patelni, włożyć klopsiki i obsmażyć je ze wszystkich stron, tak, by nie były surowe w środku. Jeśli na patelni nie zmieszczą się wszystkie klopsiki, należy je smażyć partiami.

Krok 5

Cebulę i czosnek potrzebne do sosu pomidorowego drobno pokroić. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić cebulę i czosnek, chwilę razem smażyć. Następnie wlać passatę, gotować około 5 minut, doprawić cukrem, solą i pieprzem.

Krok 6

Klopsiki przełożyć do sosu pomidorowego, przykryć pokrywką i dusić jeszcze około 10 minut. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Klopsiki:

- 500 g mięsa mielonego wieprzowego (np. z szynki, łopatki),

- 250 g sera ricotta,

- 1 sucha kajzerka namoczona w mleku,

- 1 jajko,

- 1 mała cebula,

- 3 ząbki czosnku,

- 2 gałązki bazylii,

- 1 łyżeczka świeżo zmielonego pieprzu,

- 1 łyżeczka soli,

- olej do smażenia

Sos pomidorowy:

- 700 ml passaty pomidorowej,

- 1 mała cebula,

- 2 ząbki czosnku,

- ½ łyżeczki cukru,

- sól i świeżo zmielony pieprz,

- olej do smażenia

Dodatkowo:

- posiekana natka pietruszki do posypania