

Polpette napoletane

In Schweden heißen sie Köttbullar – und sind bei den Kunden des bekannten Möbelhauses sehr beliebt. Polpette heißen die kleinen Fleischbällchen in Italien. Hier kommt eine süß-würzige napoletanische Variante aus dem Süden.

Zutaten:
500 g gemischtes Hackfleisch (Manzo e Maiale / Rind und Schwein)
ca. 200 g altbackenes Brot oder Knödelbrot (Mollica di pane raffermo) in Milch eingeweicht und ausgedrückt
Parmesan (ca. 50–100 g gesamt)
1–2 Eier
1 TL Zimt
40–50 g Uva passa (Sultaninen/Rosinen, vorher eingeweicht)
40 g Pinoli (Pinienkerne)
Frische Petersilie, eine Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und daraus kleine Bällchen formen. In einem Topf etwas Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, anschließend die Bio-Tomatensoße (Passata di pomodoro) hinzufügen und mit Salz sowie mindestens einem gehäuften Teelöffel Zimt würzen. Die Bällchen direkt in die Tomatensoße geben und bei schwacher Hitze sanft köcheln lassen, bis sie gar sind (ca. 20 bis 30 Minuten).