

Mamman lihapullapasta

Rusinoita ja pinjansiemeniä sisältävät lihapullat tomaattikastikkeessa ovat parhaimmillaan keskitäteläisen punaviinin kanssa.



CAMPANIALAISET LIHAPULLAT

750 g sika-nautajauhelihaa

3 palaa hieman kuivahtanutta paahtoleipää

½ dl vettä tai valkoviiniä

2 kananmunaa

1 dl pinjansiemeniä

½ dl korintteja tai 1 dl rusinoita

1 dl silputtua lehtipersiljaa

1 Solo-valkosipulinkynsi

1 ½ dl raastettua parmesaania

¼ tl mustapippuria

½-1 tl suolaa

LISÄKSI

1 dl vehnä jauhoja

2-3 rkl voita

TOMAATTIKASTIKE

2 keskikokoista sipulia

1 solo-valkosipulinkynsi

2-3 rkl oliiviöljyä

1 dl valkoviiniä

3 tlk (1,2 kg) tomaattimurskaa

1 rkl sokeria

1 tl suolaa mustapippuria



PORSAS



PASTA JA PIZZA



6-8 HLÖ



45-60 MIN

- 1** Tee lihapullataikina. Leikkaa leivästä kuoret pois ja murentele leipä, liota pehmeäksi vesi tai viinitilkassa. Hienonna valkosipuli. Sekoita kaikki lihapullataikinan ainekset keskenään ja anna taikinan seisoa tomaattikastikkeen valmistumisen ajan.
- 2** Tee tomaattikastike. Silppua sipulit ja hienonna valkosipuli. Kuullota sipulisilput öljyssä ja lisää pannulle valkoviini. Anna kiehahtaa: Lisää loput ainekset ja hauduta kastiketta vähintään puoli tuntia, mieluummin kauemminkin.
- 3** Pyörittele mureketaikinasta lihapullia. Levitä vehnä jauhot lautaselle ja pyörittele lihapyörökät vehnä jauhoissa. Sulata voi paistinpannulla ja ruskista lihapullat voissa. Lihapullien tarvitsee vain ruskistua, ne kypsyvät loppuun tomaattikastikkeessa. Voit myös kypsentää pyörökät 225-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Tällöin niitä ei tarvitse jauhottaa.
- 4** Pane lihapyörökät tomaattikastikkeeseen ja anna niiden kypsyä siinä pastan kypsymisen ajan.
- 5** Tarjoa keiteyn spaghetti tai penne-pastan kanssa.

Resepti

Ruokatoimittaja Tiina Rantanen