



## Polpettine Napoletane al sugo

Datum: 28-11-2016  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Wim Hovens  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 500 g rundergehakt
- 2 eieren
- 4 sneeën witbrood (verkruid, van oud brood)
- 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 50 g blanke rozijnen
- 2 eetl. peterselie (gehakt)
- 4 eetl. olijfolie
- 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 1 ui (gesnipperd)
- 3 blikken gepelde tomaten (à 400 g)
- 1 handje basilicum

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 220 graden. Meng het gehakt met de eieren, het broodkruim, de kaas, rozijnen, peterselie, zout en peper. Vorm er balletjes zo groot als bitterballen van en leg ze op de bakplaat. Bak ze circa 20 minuten in het midden van de oven tot ze een krokant laagje krijgen. Neem ze uit de oven. Verhit intussen de olijfolie met de knoflook en ui en smoor 2-3 minuten. Voeg de tomaten met sap toe en breng aan de kook met zout en peper. Kook zachtjes 15-20 minuten. Pureer de saus met een staafmixer. Leg de gehaktballetjes (polpettine) in de tomatensaus (sugo) en verwarm zonder te koken. Bestrooi met basilicum.