

Umbertos Romerske frikadeller - fire personer

500 g magert friskhakket kalvekød
2 skiver daggammelt brød uden skorpe, udblødes i vand, knuges og hakkes
4 spsk. meget finthakket bredbladet persille
9 spsk. friskreven parmesan
2 æg
1 fed finthakket hvidløg
havsalt
pizzamel til at rulle frikadellerne i - dette gøres først når salsaen er klar

Kom kødet i en skål sammen med de øvrige ingredienser og rør farsen meget grundigt. Den skal være så fast, at man kan forme små runde frikadeller på størrelse med bordtennisbolde.
Sæt farsen på køl, imens salsaen forberedes.

Tomatsalsa til at koge frikadellerne i:

6 spsk. olivenolie extra vergine
3 stilke bladselleri
1 lille løg
2 mellemstore gulerødder
3 dåser flået tomat (kommes i en foodprocessor og hakkes til en lind tomatsalsa)
1-2 dl. grøntbouillon
havsalt

Hak bladselleri, løg og gulerødder ekstra fint med en kniv.
Hæld olien i en stor sauterepande og kom grøntsagerne i og lad dem simre klare.
Hæld derefter tomatsalsaen ned i panden og lad det boble lidt i fem minutter.

Form frikadellerne som bordtennisbolde og rul dem i pizzamel.
Læg dem forsigtigt ned i salsaen – ved siden af hinanden.
Lad dem småsimre uden låg i ca. 1 ½ time og tilsæt lidt grøntbouillon undervejs.
Hvis det er nødvendigt, spædes der til med lidt vand. Smag til med salt.
Smagen skal blive tæt.