Polpette di pane e uova con salsa di pomodoro ai profumi della primavera



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: Mezzo spicchio
- Formaggio stagionato grattugiato: 2/3 cucchiai
- Gambi e foglie di basilico: q.b.
- Olio extravergine di oliva: 2 cucchiai
- Olio per friggere: q.b.
- Pane secco: 250 gr
- Peperoncino: mezzo
- Prezzemolo: 1 manciata
- Sale e pepe: q.b.
- Uova medie: 2

Preparazione

Un ottimo modo per riutilizzare il pane vecchio e insieme portare in tavola un aperitivo saporito e sfizioso: le polpette di pane. Si preparano in pochi gesti e si servono insieme a questa salsa di pomodoro fresca e saporita, preparata con la Passata classica di pomodoro Pomì.

Procedimento:

1. Tagliate a pezzi il pane e fatelo ammollare in acqua tiepida.
2. Preparate il trito di prezzemolo e aglio e grattugiate finemente il formaggio stagionato.
3. In una ciotola unite al pane strizzato il formaggio, il trito di prezzemolo e aglio, un pizzico di sale e le uova: il composto deve essere morbido.
4. In una padella, in una paio di cucchiai di olio extravergine di oliva, far soffriggere i gambi del basilico con mezzo spicchio d'aglio e a piacere peperoncino.
5. Aggiungere la ***Passata di pomodoro Pomì***, salare leggermente e portare a cottura in pochi minuti.
6. Friggete le polpette di pane, formate con l'aiuto di due cucchiai, in olio profondo ben caldo.
7. Trasferite il sugo in ciotole individuali da servire da accompagnamento alle polpette caldissime

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

