

Polpette al sugo



Tempo di preparazione: 40 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (2 persone)

• Ingredienti

- Polpa Fine 3x400g 150 gr
- Aglio 1 spicchio
- Carne macinata di manzo e vitello 200 gr
- Mortadella (di maiale o di pollo) 60 gr
- Olio evo q.b.
- Pane grattugiato 30 gr
- Parmigiano Reggiano grattugiato 60 gr
- Pepe q.b.
- Sale q.b.
- Timo q.b.
- Uova 1

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

1. Inserire in una ciotola capiente la carne trita, uovo, parmigiano, la mortadella tritata finemente, il pane grattugiato, sale, pepe, timo e amalgamare bene con la mano tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo.
2. Dividere l'impasto in parti uguali e lavorarlo creando le polpette.
3. Rosolare sul fuoco l'aglio con olio extravergine e sigillare le polpette inserendole poche alla volta.
4. Aggiungere poi la **Polpa fine Pomi** e far cuocere le polpette a fuoco lento per 30 min.