Polpette al sugo



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- 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

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 Pomì*** e far cuocere le polpette a fuoco lento per 30 min.

For this recipe we used:

Polpa Fine 150 gr

