

Polpette di carne e melanzane al sugo

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile



Polpette

- Carne di vitello tritata: 500 gr
- Melanzana: 1 piccola
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Pancarrè: 3 fette
- Parmigiano reggiano grattugiato: 3 cucchiari
- Prezzemolo fresco: 1 ciuffo
- Uovo: 1

Salsa

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extravergine di oliva: 20 gr per il sugo
- Origano: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. In una padella antiaderente cuociamo la melanzana tagliata in piccoli cubetti, con un poco di olio e sale.
2. Mettiamo nel boccale del Bimby® il prezzemolo, 5 sec. vel 7. Uniamo la carne, l'uovo, il pancarrè bagnato e strizzato, il sale: 10 sec., vel. 5.
3. Aggiungiamo le melanzane a 5 sec. vel. 5 antiorario. Formiamo con questo impasto delle polpettine che andiamo a mettere sul vassoio del Varoma. Nel boccale pulito mettiamo l'olio e l'aglio, 3 min. 100° vel. soft.
4. Aggiungiamo la **Passata Classica Pomì** e l'origano, saliamo, mettiamo sopra il vassoio del Varoma e cuociamo 20 minuti, temperatura Varoma. Una volta cotte le polpette, le condiamo con il sugo e le portiamo a tavola!

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

