Pomì
O Così. O Pomì.

Polpette di pollo al sugo

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio in polvere: 1 pizzico
- Carne tritata di pollo: 450 gr
- Dado: 1
- Grana grattugiato o pecorino romano: 50 gr
- Latte: q.b.
- Panino raffermo: 1/2
- Prezzemolo: 1 ciuffo
- Uova grandi: 2

Salsa

- Cipolla piccola: 1
- Olio extra vergine di oliva: 40 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Le **polpette di pollo al sugo** di pomodoro sono un piatto semplice e appetitoso. Mettere il pane in ammollo con il latte e aspettare circa 20-30 min. Il tempo necessario affinché si ammorbidisca un poco.

Mettere nel boccale il prezzemolo, il grana a pezzi e tritare 9 Sec.Vel.10.

Una volta ammorbidito il pane, strizzarlo, spezzettarlo con le mani e metterlo nel boccale insieme al trito di prezzemolo e grana, aggiungere la carne tritata di pollo, le uova, un pizzico di aglio in polvere, regolare di sale e amalgamare 20 Sec.Vel.3.

Con l'impasto ottenuto, formare tante polpette con le mani bagnate di acqua o unte di olio: in questo modo il composto di carne non si appiccicherà tra le dita.

Man mano, sistemare le polpette nel varoma precedentemente rivestito di carta forno e tenerle da parte.

Mettere nel boccale pulito la cipolla tagliata in 2 pezzi e tritare 6 Sec.Vel.7; riportare il trito sul fondo del boccale con l'aiuto della spatola, aggiungere l'olio e rosolare 3 min.100°Vel.2.

Aggiungere la ***Passata di Pomodoro Pomì***, regolare di sale, chiudere il coperchio, posizionare il varoma con le polpette e cuocere per 30 min. Temp.Varoma Vel.2.

Finita la cottura, togliere le polpette di pollo dal varoma e disporle in un vassoio, irrorarle con il sugo cotto nel boccale e servire subito.

Consigli
Il composto delle polpette deve risultare morbido, ma se una volta preparato dovesse essere troppo morbido e difficile da lavorare, si possono aggiungere circa 2 cucchiai di pangrattato e lavorare ancora pochi sec. Vel.3.

Strizzate il pane senza eliminare del tutto il latte, in questo modo le polpette di pollo al sugo saranno ancora più morbide una volta cotte.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 lt