

Pomi

O Così. O Pomi.

Polpette di pollo al sugo



Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

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

Salsa (4 persone)

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

For this recipe we used:

Passata Classica 1 lt



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 Pomi**, 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 cucchiaini 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.