

Polpette cannellini, peperoni e sugo alla paprika

Tempo di preparazione: 60 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla tritata finemente: 1/2
- Fagioli cannellini già lessati: 1 scatola e 1/2 da 400 g
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiari
- Origano secco: 1 cucchiaino
- Pangrattato: 2 cucchiari
- Paprika dolce o affumicata: a piacere
- Peperone rosso, cotto al forno: 1
- Prezzemolo tritato: 1
- Sale e pepe: q.b.
- Spicchi d'aglio schiacciati: 2
- Uovo: 1



Preparazione

Preriscaldate il forno a 180° e preparate una teglia ricoperta di carta da forno e leggermente unta.

Tritate nel mixer i fagioli cannellini e i peperoni arrostiti, ma fermatevi prima di ottenere una consistenza troppo uniforme: volete ottenere una crema con ancora molti pezzi dentro.

In una ciotola capiente, unite la crema di fagioli e peperoni con aglio schiacciato, cipolla, prezzemolo, origano, uovo, pangrattato (poco alla volta, solo se necessario), sale e pepe quanto basta, mescolando bene il tutto con un cucchiaino.

Formate con le mani delle palline di impasto rotonde e disponetele sulla teglia precedentemente preparata.

Fate cuocere le polpette al forno per 15-20 minuti, finché non sembrano sode e asciutte, dorate e cotte.

Mentre le polpette cuociono, preparate il sugo alla paprika. Fate soffriggere l'aglio finché prende colore, poi toglietelo dall'olio e unite in padella la **passata classica Pomì** e un pochino di sale. Fate cuocere il sugo perché si addensi, come fareste per la pasta; quando il sugo è pronto, unite abbondante paprika e lasciate insaporire qualche minuto sul fuoco.

Servite le polpette calde o fredde, accompagnate dal sugo alla paprika: potete proporle come aperitivo, ma anche come piatto unico accompagnate da del riso pilaf.

For this recipe we used:

Passata Classica 750 ml

