Polpette di ceci al sugo



Tempo di preparazione: 80 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Farina: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: q.b. per friggere
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Polpette

- Ceci secchi: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Uovo: 1

Preparazione

Le **polpette di ceci in padella** sono troppo buone! I ceci sono i miei legumi preferiti, adoro le polpette e quale migliore ricetta per combinare le due cose? Queste polpettine sono deliziose, morbide e hanno un sughetto irresistibile!

Le polpette di ceci al sugo sono molto semplici e veloci da preparare, come prima cosa mettete i ceci secchi in ammollo per almeno 8 ore, vi consiglio di effettuare questa operazione la sera prima per poi preparare le polpettine il giorno seguente.

Scolate quindi i ceci e sciacquateli per bene. Trasferiteli all'interno di una pentola con dell'acqua fredda e fateli cuocere per circa 40-45 minuti.

A cottura ultimata, scolate i ceci e metteteli in un tritatutto, frullateli e spostate il composto in una ciotola. Aggiungete l'uovo, l'olio, il sale, il pepe nero e mescolate.

Con le mani formate delle **polpettine** e passatele nella farina. Versate un po' di olio extra vergine in padella, quanto basta per coprire tutta la base, e friggete velocemente le polpettine.

Prelevate le polpettine e mettetele su della carta assorbente. Nella stessa padella versate la ***Passata Classica Pomì*** e conditela con sale, pepe nero e fatela insaporire per qualche minuto. Mettete le polpette di ceci in padella e fatele cuocere insieme al sugo per una quindicina di minuti, coprite la padella con un coperchio.

Le polpette di ceci al sugo sono pronte, servitele e gustatele ben calde, sono troppo buone!

For this recipe we used:

Passata Classica 1 Lt

