Pomì
O Così. O Pomì.

Polpette di olive e pomodoro



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Mollica di pane fresca: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Olive nere: una decina
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Uovo: 1

Preparazione

Le polpette di olive e pomodoro sono dei piccoli e golosi bocconcini di pane ripieni di olive con pomodoro nell'impasto che le rendono colorate, morbide e saporite. È una ricetta gustosissima perfetta per qualsiasi occasione, sono perfette come antipasto, per un buffet o per un aperitivo, una tira l'altra, sono sfiziosissime!

1. Per prima cosa mettete la mollica di pane all'interno di una ciotola e conditela con il ***pomodoro a cubetti Pomì***, il parmigiano grattugiato, l'uovo, sale, pepe nero, origano ed impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.
2. Incorporate le olive nere tagliate a pezzettini e formate delle palline grandi quanto una noce.
3. Passate le polpette di olive e pomodoro nel pangrattato e disponetele su di una teglia foderata con carta forno.
4. Versate l'olio sopra le crocchette e cuocetele in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti, devono risultare leggermente dorate, non tenetele troppo in forno altrimenti si asciugano.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

