Polpette di pane al sugo

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Latte: 100 gr
- Olio extra vergine di oliva: 5 cucchiai
- Pane: 200 gr
- Parmigiano grattugiato: 25 gr
- Pecorino grattugiato: 25 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Uovo: 1

Preparazione

Le polpette di pane al sugo sono un piatto semplice e gustoso che preparo spesso. A tutti sicuramente avanza spesso del pane, in cucina non si butta via nulla e questa è una delle ricette che preferisco per riutilizzarlo trasformandolo in una vera delizia. Le polpette con il sugo sono morbide, croccanti fuori e hanno un sughetto delizioso, spariranno in men che non si dica!

Come fare le polpette polpette di pane al sugo? Si tratta di una ricetta semplice e veloce da preparare. Come prima cosa tagliate il pane a pezzettini e bagnatelo con il latte. Attendete 15 minuti circa, tempo necessario affinché il pane possa assorbire il latte e quindi ammorbidirsi. Sbriciolate poi il pane e conditelo con parmigiano e pecorino grattugiati, prezzemolo tritato, uova, sale, pepe e mescolate per bene il tutto. Le uova sono un ingrediente perfetto per chi segue una dieta vegetariana, grazie al loro supporto di proteine.

Realizzate le polpette di pane prelevando una noce di composto e dandogli la forma di una pallina. Versate l'olio extra vergine di oliva all'interno di una padella, fatelo scaldare e poi friggete velocemente le polpette. Una volta cotte, prelevate le polpettine di pane e poggiatele su della carta assorbente.
Nella stessa padella, versate la ***passata di pomodoro Pomì***, salate leggermente e fatela cuocere per un paio di minuti, unite poi le polpette di pane e continuate la cottura per altri 5 minuti. Le polpette fritte di pane al sugo sono pronte per essere gustate, piaceranno a tutti, sono irresistibili!

For this recipe we used:

Passata Classica 1 litro