Pomì
O Così. O Pomì.

Polpette di ricotta al sugo

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pancarrè o mollica fresca di pane: 200 gr
- Parmigiano grattugiato: 25 gr
- Pecorino grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Ricotta: 500 gr
- Sale: q.b.
- Uova: 2

Preparazione

Le **polpette di ricotta al sugo** sono una ricetta a cui sono molto legata. Mi ricorda tanto la mia infanzia, questa è una ricetta che preparavo da piccola con le mie nonne e che ho sempre adorato. Queste polpette di ricotta al sugo sono davvero deliziose, morbide, cremose e con un delizioso sughetto, la scarpetta è d'obbligo!

Le polpette di ricotta al sugo sono semplicissime da realizzare, per farle vi consiglio di utilizzare una ricotta ben asciutta, se la acquistate fresca fatela scolare prima per un paio di ore.

Mettete la ricotta in una ciotola e aggiungete il pancarrè tritato finemente, il pecorino ed il parmigiano grattugiati, le uova, il prezzemolo e lo spicchio di aglio tritati, sale, pepe ed impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido ma compatto.

Staccate 15 pezzettini delle stesse dimensioni e realizzate delle palline. Versate l'olio all'interno di una padella e friggete velocemente le polpette di ricotta, fatele dorare in maniera omogenea.

Versate poi la ***Passata Classica Pomì***, salate e pepate leggermente e continuate la cottura per altri 10 minuti.

Le polpette di ricotta al sugo sono pronte, sono deliziose, morbide e saporite, andranno a ruba e piaceranno a grandi e piccini!

For this recipe we used:

Passata Classica 750 gr