Polpette senza carne al sugo

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Formaggio a pasta dura (tipo parmigiano): 70 gr
- Latte (vegetale o vaccino): 250 gr
- Olio Extra Vergine di Oliva: 30 ml
- Origano: q.b.
- Pane grattugiato: 160 gr
- Sale: q.b.
- Uova: 3

Preparazione

Le **polpette senza carne** al sugo sono un piatto gustoso e semplice da preparare. In una ciotola rompere le uova con il formaggio, il latte, il sale e il pane grattugiato. Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Con le mani prendere piccole porzioni di impasto e ricavarne delle polpette sferiche, quindi adagiarle in una padella calda leggermente unta d'olio.

Cuocere le polpette su tutti i lati fino a doratura.
Versare in padella la passata di pomodoro *Pomì* precedentemente condita con olio evo, sale ed origano.

Far cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti.
Servire calde!

For this recipe we used:

Passata Classica 600 ml

