Polpette di salsiccia senza glutine



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Mandorle tostate: 40 gr
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Pangrattato senza glutine: 40 gr
- Pecorino grattugiato: 40 gr
- Pistacchi sgusciati: 20 gr
- Polpa di salsiccia: 300 gr
- Sale: q.b.
- Uova: 1

Preparazione

Trita grossolanamente le mandorle e i pistacchi.
In una ciotola unisci la polpa della salsiccia, l'uovo, il pecorino, il pangrattato, la frutta secca tritata e una presa di sale.
Amalgama tutto e con i due palmi delle mani forma delle palline della grandezza desiderata.
In una padella ampia fai rosolare l'aglio in un po' di olio; elimina lo spicchio appena sarà dorato.
Fai dorare da ogni parte, a fiamma viva, le polpette, aggiungi il **pomodoro a cubetti Pomì** e una presa abbondante di origano.
Copri con un coperchio e metti a fiamma bassa.
Fai cuocere per circa mezz'ora.
Correggi di sale se necessario.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

