Polpette in umido con piselli



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Brodo vegetale: 1 Lt
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Costa di sedano: 1
- Macinato: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Pisellini (freschi o surgelati): 200 gr
- Sale: q.b.
- Uovo: 1

Preparazione

Le polpette in umido con piselli sono una delle ricette che preferisco per cucinare la carne. Morbide, tenerissime e con un sughetto delizioso, le polpette in umido sono un piatto unico che conquista tutti, grandi e piccini!

Come prima cosa realizzate le polpette. In una ciotola mettete il macinato, l'uovo, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e mescolate. Formate le polpettine con le mani prelevando un po' di composto.

Tritate il sedano, le carote e la cipolla e metteteli in padella con l'olio extra vergine di oliva. Soffriggete il tutto e aggiungete i piselli, fateli insaporire per qualche secondo. Unite poi le polpette, versate il brodo vegetale a coprire la carne e aggiungete anche i **Pomodori a Cubetti Pomì** che avrete in precedenza salato. Date una mescolata veloce e fate cuocere le polpette in umido con piselli per circa 30 minuti a fuoco dolce.

A cottura ultimata, fate riposare le polpette in umido con piselli per 5 minuti prima di servirle, la scarpetta è d'obbligo!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

