

Polpette cannellini, peperoni e sugo alla paprika



Tempo di preparazione: 60 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Passata Classica 750g 750 ml
- Aglio 1 spicchio
- Cipolla tritata finemente 1/2
- Fagioli cannellini già lessati 1 scatola e 1/2 da 400 g
- Olio extra vergine di oliva 4 cucchiaini
- Origano secco 1 cucchiaino
- Pangrattato 2 cucchiaini
- Paprika dolce o affumicata a piacere
- Peperone rosso, cotto al forno 1
- Prezzemolo tritato 1
- Sale e pepe q.b.
- Spicchi d'aglio schiacciati 2
- Uovo 1

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Preriscaldate il forno a 180° e preparate una teglia ricoperta di carta da forno e leggermente unta.

Tritate nel mixer i fagioli cannellini e i peperoni arrostiti, ma fermatevi prima di ottenere una consistenza troppo uniforme: volete ottenere una crema con ancora molti pezzi dentro.

In una ciotola capiente, unite la crema di fagioli e peperoni con aglio schiacciato, cipolla, prezzemolo, origano, uovo, pangrattato (poco alla volta, solo se necessario), sale e pepe quanto basta, mescolando bene il tutto con un cucchiaino.

Formate con le mani delle palline di impasto rotonde e disponetele sulla teglia precedentemente preparata.

Fate cuocere le polpette al forno per 15-20 minuti, finchè non sembrano sode e asciutte, dorate e cotte.

Mentre le polpette cuociono, preparate il sugo alla paprika. Fate soffriggere l'aglio finchè prende colore, poi toglietelo dall'olio e unite in padella la **passata classica Pomì** e un pochino di sale. Fate cuocere il sugo perché si addensi, come fareste per la pasta; quando il sugo è pronto, unite abbondante paprika e lasciate insaporire qualche minuto sul fuoco.

Servite le polpette calde o fredde, accompagnate dal sugo alla paprika: potete proporle come aperitivo, ma anche come piatto unico accompagnate da del riso pilaf.

- *Jasmine Guetta*