

Polpette di ceci al sugo



Tempo di preparazione: 80 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (12 polpette (4 persone))

- Passata Classica 1000g 1 Lt
- **Ingredienti**
 - Aglio 1 spicchio
 - Farina q.b.
 - Olio extra vergine di oliva q.b. per friggere
 - Pepe nero q.b.
 - Sale q.b.
- **Polpette**
 - Ceci secchi 250 gr
 - Olio extra vergine di oliva 1 cucchiaio
 - Pepe nero q.b.
 - Sale q.b.
 - Uovo 1

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Le **polpette di ceci in padella** sono troppo buone! I ceci sono i miei legumi preferiti, adoro le polpette e quale migliore ricetta per combinare le due cose? Queste polpette sono deliziose, morbide e hanno un sughetto irresistibile!

Le polpette di ceci al sugo sono molto semplici e veloci da preparare, come prima cosa mettete i ceci secchi in ammollo per almeno 8 ore, vi consiglio di effettuare questa operazione la sera prima per poi preparare le polpette il giorno seguente.

Scolate quindi i ceci e sciacquateli per bene. Trasferiteli all'interno di una pentola con dell'acqua fredda e fateli cuocere per circa 40-45 minuti.

A cottura ultimata, scolate i ceci e metteteli in un tritatutto, frullateli e spostate il composto in una ciotola. Aggiungete l'uovo, l'olio, il sale, il pepe nero e mescolate.

Con le mani formate delle **polpette** e passatele nella farina. Versate un po' di olio extra vergine in padella, quanto basta per coprire tutta la base, e friggete velocemente le polpette.

Prelevate le polpette e mettetele su della carta assorbente. Nella stessa padella versate la *Passata di Pomodoro Pomi* e conditela con sale, pepe nero e fatela insaporire per qualche minuto. Mettete le polpette di ceci in padella e fatele cuocere insieme al sugo per una quindicina di minuti, coprite la padella con un coperchio.

Le polpette di ceci al sugo sono pronte, servitele e gustatele ben calde, sono troppo buone!

- *Elena Laudicina*