Polpette di uova al sugo



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio (opzionale): uno spicchio
- Cipolla: 1
- Olio di semi per friggere: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pane raffermo (o pancarrè): 200 gr
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Uova: 4

Preparazione

Le **polpette di uova al sugo** sono un secondo davvero delizioso che si prepara con pochi e semplicissimi ingredienti che tutti abbiamo in casa. È una ricetta della nonna straordinaria e la scarpetta è d'obbligo, impossibile resistere a questo sughetto che avvolge tante morbide polpettine!

Le polpette di uova al sugo sono semplicissime e veloci da realizzare: come prima cosa preparate le polpette. In una ciotola mettete il pane raffermo tritato e conditelo con parmigiano grattugiato, prezzemolo tritato, uova, spicchio di aglio tritato (opzionale), sale, pepe e mescolate. Formate delle polpettine e friggetele in olio di semi ben caldo fino a doratura.

In una padella versate l'olio extra vergine di oliva e fate soffriggere la cipolla tritata finemente. Aggiungete la ***Passata di Pomodoro Pomì***, insaporite con sale e pepe e fate cuocere per 15 minuti. Tuffate le polpette di uova nel sugo e continuate la cottura per altri 10 minuti.

Le polpette di uova al sugo sono pronte, sono morbide e gustosissime, andranno a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml

