Polpettine di ricotta croccanti con Polpa Bio Pomì



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1 quarto
- Granella di mandorle tostate: q.b.
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Pane grattugiato: 40 g
- Parmigiano: 30 g
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo e mezzo
- Peperoncino qb: q.b.
- Prezzemolo tritato: q.b.
- Ricotta di pecora: 300 g
- Sale e pepe: q.b.
- Uova: 2

Preparazione

Come vestire a festa delle gustose polpettine di ricotta? Semplice basta inserirle in un guscio croccante fatto con pasta sfoglia e condirle con ***Polpa Bio di pomodoro Pomi*** messa sul fuoco per alcuni minuti.

Se poi i cestini di sfoglia avranno la forma di stelle, la ricetta sarà perfetta per essere portata in tavola in questi giorni di ricorrenze e fare un bel figurone. Sono semplicissime da preparare e piaceranno a grandi e piccini: leggere, vegetariane, si possono mangiare calde ma anche fredde. Vediamo insieme la ricetta.

1. Mettete un po’ di olio extravergine in casseruola con il quarto di cipolla intero, fate rosolare dolcemente, poi aggiungete la Polpa Bio Pomi, il sale e un po’ di peperoncino se piace, cuocete circa 10 minuti.
2. Nel frattempo preparate le polpettine di ricotta: inserite in ciotola la ricotta setacciata, aggiungete il parmigiano, il sale, il pepe, l’uovo intero, il prezzemolo, mescolate bene e da ultimo unite il pane grattugiato un po’ alla volta, se dovesse bastarne meno tenetelo da parte. Il composto si deve lavorare con le mani ma non dovrà essere troppo duro.
3. Realizzate delle polpettine grandi come una ciliegia. Con l’aiuto di una formina ricavate dalla pasta sfoglia tante stelle e inseritele all’interno di uno stampino piccolo per muffin.
4. Spennellate con l’uovo sbattuto, adagiate sulla base un cucchiaio di pomodoro, appoggiate sopra la polpettina di ricotta e ricoprite ancora di salsa di pomodoro. Infornate per circa 20 minuti a 180 gradi. Appena uscite dal forno aggiungete altro pomodoro se piace e un po’ di granella di mandorle tostate. Servite calde o fredde.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 300 g

