Pomì
O Così. O Pomì.

Polpette di manzo, sugo e fagiolini



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Fagioli al vapore: a piacere
- Macinato di manzo: 300 gr
- Olio EVO: q.b.
- Pan grattato: 100 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 2

Preparazione

Prepariamo le polpette mettendo in una ciotola il macinato di manzo, le uova, il pan grattato, sale e pepe.
Impastiamo bene e stringiamo con le mani per far assorbire alla carne gli altri ingredienti.
Formiamo delle polpette tutte della stessa dimensione e cuociamo in padella con un filo di olio evo, una volta dorate e cotte bene all'esterno, aggiungiamo la **Passata Rustica Pomì**, portiamo a bollore e poi abbassiamo il fuoco portando a completa cottura (almeno 30 minuti).

For this recipe we used:

Passata Rustica 450 gr

