

Polpette al sugo infornate

Scritto da Administrator

Venerdì 16 Settembre 2016 09:10 - Ultimo aggiornamento Venerdì 16 Settembre 2016 09:19



Esistono centinaia di modi per preparare le polpette, una pietanza molto apprezzata a tutte le latitudini del mondo. Questa variante al forno è particolarmente semplice e sfiziosa al tempo stesso.

ingredienti per 4 persone

Polpette al sugo infornate

Scritto da Administrator

Venerdì 16 Settembre 2016 09:10 - Ultimo aggiornamento Venerdì 16 Settembre 2016 09:19

800 gr di carne macinata di manzo o vitellone

80 gr di pomodorini semiseccchi sott'olio

50 gr di olive taggiasche denocciolate sott'olio

2 fette di pane in cassetta

50 gr di parmigiano reggiano grattugiato

1 uovo

1 cucchiaio di pangrattato

400 gr di salsa di pomodoro preparata con aglio e olio

125 gr di ciliegine di mozzarella

1 mazzetto di basilico

olio e.v.o.

sale e pepe

Polpette al sugo infornate

Scritto da Administrator

Venerdì 16 Settembre 2016 09:10 - Ultimo aggiornamento Venerdì 16 Settembre 2016 09:19

Amalgamate la carne macinata con l'uovo, la metà del parmigiano, un pizzico di sale e pepe, le olive e i pomodorini tritati grossolanamente.

Tritate il pane nel mixer con qualche foglia di basilico e unitelo all'impasto aggiungendo anche il pangrattato se fosse troppo morbido e amalgamate per bene.

Formate delle polpette non tanto grandi

Rosolatele in un tegame con un filo d'olio, poi aggiungete la salsa di pomodoro e fate insaporire qualche minuto.

Tagliate le mozzarelline a metà e distribuitele tra le polpettine.

Cospargete con il parmigiano rimasto e infornate a 190° per circa 15 minuti.

Profumate con qualche fogliolina di basilico spezzettate servite

Buon appetito!!