

## Polpette senza carne al sugo



**Tempo di preparazione:** 30 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Formaggio a pasta dura (tipo parmigiano): 70 gr
- Latte (vegetale o vaccino): 250 gr
- Olio Extra Vergine di Oliva: 30 ml
- Origano: q.b.
- Pane grattugiato: 160 gr
- Sale: q.b.
- Uova: 3

## For this recipe we used:

Passata Classica 600 ml



## Preparazione

Le **polpette senza carne** al sugo sono un piatto gustoso e semplice da preparare. In una ciotola rompere le uova con il formaggio, il latte, il sale e il pane grattugiato.

Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Con le mani prendere piccole porzioni di impasto e ricavarne delle polpette sferiche, quindi adagiarle in una padella calda leggermente unta d'olio.

Cuocere le polpette su tutti i lati fino a doratura.

Versare in padella la passata di pomodoro *Pomi* precedentemente condita con olio evo, sale ed origano.

Far cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti.

Servire calde!