

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpette di vitella alla pizzaiola

Strawberry · Friday, September 7th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 600gr carne trita di vitella
- 80gr pane raffermo
- mezzo bicchiere di latte
- un uovo
- prezzemolo
- 400gr polpa di pomodoro
- 50gr parmigiano grattugiato
- origano secco
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

In una ciotola, disponete la carne trita, il parmigiano grattugiato, l'uovo. l'aglio tritato, metà del prezzemolo tritato, il pane ammorbidito nel latte e strizzato, il sale e il pepe, amalgamate e formate le polpette. In una padella, versate un filo di olio e lo spicchio di aglio, rosolatelo, toglietelo, aggiungete la polpa di pomodoro, un pizzico di origano, il sale e fate cuocere per circa 5 minuti, unite delicatamente le polpette nel sugo e cuocete per altri 15 minuti. Adagiate le polpette su di un piatto da portata e cospargete con il reto del prezzemolo tritato.

This entry was posted on Friday, September 7th, 2012 at 6:50 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

