

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Polpettine con patate e piselli

Strawberry · Wednesday, January 4th, 2012

### Ingredienti:(4 persone)

- 600gr carne di vitello tritata
- 300gr piselli
- 800gr patate
- 250gr polpa di pomodoro
- un uovo
- una cipolla
- mezzo bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- un rametto di salvia
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

In una ciotola, mescolate la carne trita con l'uovo, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe, amalgamate e formate delle polpettine. Pelate le patate, tagliatele a pezzi e lasciatele in ammollo in acqua fredda. In una casseruola, fate appassire la cipolla tagliata finemente, aggiungete le polpettine, fate rosolare per circa 5 minuti, aggiungete le patate scolate, i piselli, la polpa di pomodoro, versate il vino bianco, lasciate evaporare, poi aggiungete un bicchiere di acqua, il rametto di salvia, salate, pepate e continuate la cottura per almeno 20 minuti.

This entry was posted on Wednesday, January 4th, 2012 at 4:04 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.

