

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Macinato

2 uova

5 cucchiaini di grana padano

5 cucchiaini di latte

2 cucchiaini di pangrattato

1/2 di noce moscata

Sale

400 g di polpa di pomodoro

1 cipolla

2 cucchiaini di olio EVO



Con il Sensational Macinato di Garden Gourmet non rinunci alle tue ricette tradizionali. Prova queste polpette al sugo.. da leccarsi i baffi!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Unite il Sensational Macinato agli altri ingredienti

In una ciotola capiente unite il Sensational Macinato con le uova, il parmigiano, il pangrattato, il sale, la noce moscata, e qualche cucchiaino di latte per ottenere un composto morbido.

2. Formate le polpette

Formate le polpette con le mani e tenetele da parte.

3. Preparate il sugo

A parte preparate il sugo: fate soffriggere la cipolla tritata in un paio di cucchiaini di olio, aggiungetevi la polpa di pomodoro, condite con sale e un pizzico di zucchero.

4. Fate cuocere le polpettine nel sugo e gustate!

Dopo 10 minuti inserite nel sugo le polpettine e lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco medio basso.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT