

Polpette di pecorino e uova

Ingredienti:

Per le polpette:

200 g. di pecorino grattugiato.

120 g. di pane grattugiato.

4 uova.

1 spicchio di aglio.

1 ciuffo di prezzemolo.

Olio per friggere.

Per il sugo:

400 g. di pomodori da sugo.

1 spicchio di aglio.

2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva.

Ricetta:

Lavate, togliete la pelle e semi e tritate i pomodori.

Tritate prezzemolo e uno spicchio d'aglio.

In una padella larga fate cuocere i pomodori con uno spicchio d'aglio e l'olio a fuoco molto lento.

In un recipiente amalgamate il pangrattato con le uova e il formaggio, il prezzemolo e l'aglio.

Formate con l'impasto delle piccole polpette che friggerete nell'olio bollente.

A cura dello staff-web del Consorzio ARCO www.consorzioarco.it

Fonte: dalla rete.



Scolate le polpette e unitele al sugo di pomodoro cuocendole ancora per 5 minuti.