

SECONDI PIATTI

Polpette al pesto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di macinato di maiale
1 uovo
1 spicchio di aglio piccolo
4 cucchiaini di pesto
4-5 cucchiai di pangrattato
poca farina
mezza lattina di birra
1 cipolla
4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare l'aglio e la cipolla.

In una ciotola mettete il macinato, l'uovo, un pizzico di sale, l'aglio e 3 cucchiaini di pesto.



2 Mescolare ed unite il pangrattato.



3 Mescolare e formate delle polpettine che passerete in poca farina.

In una padella fate soffriggere la cipolla con l'olio, unite le polpettine e fate rosolare a fiamma alta.

Sfumare con la birra.



4 Cuocete per 15 minuti con il coperchio, se il sughetto è troppo stretto unire poca acqua.

Sciogliete il pesto rimasto in poca acqua ed unitelo in padella.



VaLeRy



Polpette al pesto