

SECONDI PIATTI

Polpette di formaggio

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PECORINO 300 gr

UOVA 3

MOLLICA DI PANE 50 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

PASSATA DI POMODORO 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Amalgamate il formaggio, le uova, la mollica, il prezzemolo e l'aglio.



2 Con il composto ottenuto formate delle polpette e cuocetele nel sugo di pomodoro diluito con acqua per circa 20 minuti.

Provate anche le [polpette di tonno e pane](#), deliziose!

