

SECONDI PIATTI

Polpette ripiene al pomodoro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le polpette ripiene al pomodoro sono il secondo piatto che non t'aspetti! Delle semplici. Non pensate che siano semplici e banali, queste racchiudono infatti una saporita sorpresa: un quadrotto di caciocavallo che fonde in cottura. Da provare!

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO macinato - 400 gr
MOLLICA DI PANE 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattato - 15 gr
CACIOCAVALLO 50 gr
LATTE INTERO 1 bicchiere
UOVA 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO

INGREDIENTI PER LA SALSA

POMODORO PELATO 400 gr
CIPOLLE tritata - ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
BASILICO 2 foglie

PREPARAZIONE

1 Ammollate nel latte la mollica di pane.



2 Riunite, in una ciotola capiente, il prosciutto fresco macinato condito con sale e pepe, il parmigiano grattugiato, la mollica di pane strizzata, l'aglio e il prezzemolo tritati.





3 Aggiungete l'uovo e impastate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.



4 Tagliate il caciocavallo a cubetti da 5 mm di lato.

Con l'impasto di carne realizzate delle polpette da 40 g l'una, create un buco all'interno di ciascuna polpetta e riempitelo con un cubetto di caciocavallo; richiudete il buco.



5 A parte, in una casseruola, rosolate la cipolla in un fondo d'olio aromatizzato con due foglie di basilico.

Unite i pomodori pelati passati al setaccio, insaporite di sale e lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma bassa.



- 6 Quando il sugo si sarà ben insaporito, aggiungetevi le polpette e protraete la cottura per altri 30 minuti sempre a fiamma bassa.



- 7 Servite le polpette con la loro salsa di cottura.