

SECONDI PIATTI

Polpettine di pollo e ricotta al pomodoro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Sono delle sfiziosissime polpettine di pollo e ricotta in umido. Sono buone, morbide e piccoline! Inutile dire che da piccola le adoravo e mi piacciono ancora adesso!

INGREDIENTI PER LE POLPETTINE

- 300 g di macinato di pollo o di tacchino
- 200 g di ricotta (asciutta)
- 2 uova
- prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio
- 2 cucchiaini di grana grattugiato
- 2 cucchiaini di farina
- pangrattato qb
- sale e pepe.

INGREDIENTI PER IL SUGO

- 400 g (o più) di passata di pomodoro
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1/2 cipolla
- sale
- pepe
- olio evo
- 1 spicchio d'aglio.

PREPARAZIONE

1 In una terrina unire il macinato, la ricotta, le uova, sale e pepe e mescolare bene. Aggiungere il grana, l'olio, la farina e il prezzemolo. Aggiungere pane grattugiato quanto basta.

Amalgamare bene.

Nel frattempo in una larga padella antiaderente, preparare il sugo. Tritare sedano, carota e cipolla e con un po' d'olio far stufare. Aggiungere uno spicchio d'aglio e i pelati.

Quando si sarà un po' addensato, eliminare l'aglio e cominciare a fare le polpette, che dovranno essere piccole, poco più grandi di una nocciolina (qui la pazienza è d'obbligo, nulla vieta come ultimamente capita anche a noi, di farle un po' più grandi). Infarinare le polpette e tuffarle nel sugo.

Mescolate con delicatezza con un cucchiaino di legno: sono molto delicate, ma è anche questa la loro bontà, un po' di briciole nel sughetto!

Cuocere quanto basta, circa mezz'oretta, aggiungendo acqua se si addensa troppo.

Tenere la fiamma molto bassa perché tendono ad attaccarsi alla padella.

Ricordatevi che se non resistete ad assaggiarle scoooottano!!!

E poi nel piatto, è obbligatorio fare la scarpetta!