

SECONDI PIATTI

Polpette di formaggio



Se volete fare una cena sfiziosa, se volete arricchire il vostro buffet, se avete invitato amici per fare un aperitivo, le **polpette di formaggio** sono proprio la soluzione ideale alle alle vostre esigenze. Buone e semplici da fare sono molto stuzzicanti e allo stesso tempo sono un perfetto svuotafriigo.

Potete infatti anche aggiungere dei salumi che avete da consumare o utilizzare il formaggio che vi piace di più. Insomma una ricetta interessante e molto versatile. Il sughetto poi che le accompagna rende ancora tutto più goloso! Provatela e vedrete che sapore!

Se poi amate alla follia questo ingrediente ecco per voi altre ricette con il formaggio da provare assolutamente!

[formaggio fritto](#)

[ravioli al formaggio](#)

[gnocconi al formaggio](#)

INGREDIENTI

PECORINO 200 gr

UOVA 2

PANGRATTATO 80 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

INGREDIENTI PER LA SALSA

PASSATA DI POMODORO 800 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

SPICCHIO DI AGLIO 1

INGREDIENTI PER LA PANATURA

UOVA 2

PANGRATTATO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle polpette al formaggio per prima cosa amalgamate il formaggio, le uova, il pangrattato, il prezzemolo tritato e l'aglio spremuto.

Regolate di sale e pepe.







2

Con il composto ottenuto formate delle polpette di circa 18-20 g, ne verranno circa 20.





3 Passatele ora nell'uovo sbattuto e nel pangrattato le polpette.





- 4 Quindi friggetele a 160° fino a doratura, quindi scolatele dall'olio in eccesso su carta assorbente e fate cuocere nella salsa per 5 minuti a fuoco basso.





5 Mettete a rosolare l'aglio nell'olio, unite il pomodoro, regolate di sale e fate andare 10 minuti.





6

Servite con pecorino.

