

SECONDI PIATTI

Polpette di ricotta al sugo, deliziose e facili

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **polpette di ricotta al sugo** sono un **piatto tipico della cucina italiana**, amato per la sua **semplicità** e il suo **gusto irresistibile**. Queste **soffici polpette**, preparate con **ricotta fresca**, sono cotte in un saporito sugo di pomodoro, dando vita ad un piatto perfetto per ogni occasione.

Ideali come [secondo piatto](#) o [antipasto](#), le **polpette di ricotta al sugo** sono facili da realizzare e rappresentano una deliziosa alternativa alle classiche [polpette di carne](#).

Segui la nostra ricetta passo dopo passo e scopri come preparare queste gustose polpette che conquisteranno tutti quanti!

INGREDIENTI PER FARE LE POLPETTE AL

SUGO

RICOTTA VACCINA FRESCA 250 gr

PANE GRATTUGIATO 60 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

FARINA 15 gr

UOVO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER IL SUGO DELLE

POLPETTE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALSA DI POMODORO 500 gr

AGLIO 1 spicchio

ORIGANO

SALE

BASILICO 5 foglie

COME FARE LE POLPETTE DI RICOTTA AL SUGO

1 Metti la ricotta in una ciotola, aggiungi anche il sale, il pepe e un uovo.





2 Mescola bene con una forchetta, aggiungi il parmigiano e il pane grattugiato, unisci anche un ciuffo di prezzemolo, lavato e tritato e amalgama il tutto un'ultima volta.







3 Versa poca farina in un vassoio, quella che basta per infarinare le polpette, prepara le polpette prelevando piccole porzioni di composto alla volta e rotolandole tra i palmi delle mani inumiditi.

Sistemale nel vassoio dove hai messo la farina e infarinale bene facendole rotolare sul vassoio.





4 Metti un filo d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia in una padella antiaderente, rosola

l'aglio a fiamma dolce, poi aggiungi la salsa di pomodoro.

Condisci con il sale necessario e l'origano e mescola bene, fai cuocere per una decina di minuti.







- 5** Aggiungi le polpette di ricotta nel sugo preparato e continua la cottura per 20 minuti circa, tenendole controllate e mescolandole delicatamente di tanto in tanto.





6 A fine cottura, aggiungi qualche foglia di basilico fresco.



VARIAZIONI DELLE POLPETTE DI RICOTTA AL SUGO

Per variare la ricetta delle polpette di ricotta al sugo, puoi sperimentare con diversi ingredienti e sapori. Una ricetta interessante è quella che prevede di aggiungere spinaci tritati all'impasto delle polpette per un tocco di colore.

*Se desideri un sapore più deciso, puoi incorporare prosciutto cotto o speck tritati nell'impasto. Un'altra variante sfiziosa è quella in cui si aggiungono erbe aromatiche come timo, origano o rosmarino per arricchire il sapore delle polpette. **Per una versione più leggera, puoi cuocere le polpette in forno prima di aggiungerle al sugo, riducendo così l'uso dell'olio.***

Prova queste varianti e scopri quale combinazione ti piace di più, rendendo le polpette di ricotta al sugo un piatto sempre nuovo e interessante. Buon appetito!