

SECONDI PIATTI

# Albondigas en salsa criolla

---

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

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

---



## PREPARAZIONE

**1** Preparare l'impasto delle polpette con la carne, gli aromi, il pomodoro, la cipolla e l'aglio tritati, l'uovo, il pane bagnato nel latte e ben strizzato, il limone, sale e pepe qb ed impastare bene.

Ora preparate la salsa mettendo tutti gli ingredienti in un frullatore e usare la funzione pulse per tritare tutto grossolanamente, trasferire in una pentola e portare a bollore.

Formare le polpette lasciandole cadere nel sugo e cuocere a fuoco basso per circa 20-25 minuti, servire con il solito riso e buon appetito!



