

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!



