

SECONDI PIATTI

Polpette al pomodoro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le polpette al pomodoro sono quel classico piatto che in un sol colpo mette d'accordo proprio tutti. La ricetta, decisamente semplice e alla portata di tutti fa felice grandi e piccini. Perfette come secondo piattose vi dovessero avanzare, ma avviamente di ciò ne dubitimo fortemente, vi invitiamo a sbriciolarle sulla pasta e a ripassarla in forno con un po' di mozzarella! Seguite i nostri consigli e le **polpette al pomodoro** verranno ottime! Se amate i secondo sugosi di carne provate anche il [pollo alla cacciatora](#), un grande classico sempre di moda!

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO macinato - 400 gr
MOLLICA DI PANE 100 gr
LATTE INTERO 1 bicchiere
UOVA 1
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 15 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO

INGREDIENTI PER LA SALSA

POMODORO PELATO 500 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

1 Ammollate nel latte la mollica di pane.



2 Riunite in una ciotola capiente, il prosciutto fresco macinato e condito con sale e pepe, il parmigiano, la mollica di pane strizzata, il prezzemolo e l'aglio tritati.





3 Aggiungete l'uovo e impastate il tutto fino ad avere un impasto omogeneo.



4 Con l'impasto ottenuto realizzate delle polpette da 50 g l'una.



5 In una casseruola scaldate l'olio, aggiungetevi le polpette e lasciatele rosolare su tutti i lati.



6 Aggiungete i pomodori pelati passati al setaccio, insaporite di sale e lasciate cuocere per 30 minuti a fiamma bassa.



7 Servite in tavola con la loro salsa di cottura.