

**INGREDIENTI**

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Macinato

2 uova

5 cucchiaini di grana padano

5 cucchiaini di latte

2 cucchiaini di pangrattato

1/2 di noce moscata

Sale

400 g di polpa di pomodoro

1 cipolla

2 cucchiaini di olio EVO

 2 PORZIONI

 33 MIN

 INTERMEDIO

Con il Sensational Macinato di Garden Gourmet non rinunci alle tue ricette tradizionali. Prova queste polpette al sugo.. da leccarsi i baffi!

**MODALITÀ DI PREPARAZIONE****1. Unite il Sensational Macinato agli altri ingredienti**

In una ciotola capiente unite il Sensational Macinato con le uova, il parmigiano, il pan grattato, il sale, la noce moscata, e qualche cucchiaino di latte per ottenere un composto morbido.

**2. Formate le polpette**

Formate le polpette con le mani e tenetele da parte.

**3. Preparate il sugo**

A parte preparate il sugo: fate soffriggere la cipolla tritata in un paio di cucchiaini di olio, aggiungetevi la polpa di pomodoro, condite con sale e un pizzico di zucchero.

**4. Fate cuocere le polpettine nel sugo e gustate!**

Dopo 10 minuti inserite nel sugo le polpettine e lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco medio basso.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU  
WWW.GARDENGOURMET.IT**