

INGREDIENTI 2 PORZIONI 33 MIN INTERMEDIO

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

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**