



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Polpette in agrodolce



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 250 gr di tritato di maiale
- 250 gr di tritato di vitello
- 350 gr di passata di pomodoro
- 2 uova
- pangrattato
- formaggio pecorino grattugiato
- 1 cipolla
- 100 gr di mandorle
- olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiai di vino cotto
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Polpette in agrodolce

Passo 1.

Tritate insieme aglio e prezzemolo.

Passo 2.

Preparate un impasto con la carne, il pangrattato, il formaggio ed il trito di prezzemolo ed aglio.

Passo 3.

Salate e pepate a piacere.

Passo 4.

Preparate quindi delle polpette.

Passo 5.

Mettete all'interno di ogni polpetta mezza mandorla sbucciata.

Passo 6.

Tritate la cipolla e fatela imbiondire in olio extravergine d'oliva, aggiungete quindi le polpette.

Passo 7.

Aggiungete la passata di pomodoro, il vino cotto e completate la cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)