

DAVIDE B.

POLPETTE DI RICOTTA AL SUGO DI POMODORO



INGREDIENTI

- 350 GR DI RICOTTA
- 2 UOVA
- 4/5 FETTE DI PANE IN CASSETTA
- 40/50 GR GRANA GRATTUGGIATO
- PREZZEMOLO TRITATO
- SALE Q.B.

PROCEDIMENTO

TAGLI IL PANE A PEZZETTI, MESCOLI LA RICOTTA CON LE UOVA E IL SALE, AGGIUNGI IL GRANA GRATTUGGIATO E IL PREZZEMOLO. MESCOLI BENE E FAI LE PALLINE. POI LE CUCINI NEL SUGO DI POMODORO PER 10/12 MINUTI.



