Polpette e patate al sugo

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Per rifinire

- Patate medie: 3

Polpette

- Aglio: 1 spicchio
- Macinato: 500 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pecorino grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Uovo: 1

Salsa

- Acqua: ½ bicchiere
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Le **polpette con patate al sugo** sono una ricetta semplice e gustosa che sa tanto di casa. Le polpette sono amate da grandi e piccini e le ho realizzate in una versione saporita ma un po' più leggera del solito dato che né la carne né le patate vanno fritte. Le polpette con patate al sugo sono morbide e saporite, avvolte da un bel sughetto cremoso.

1. Versate l'olio in padella e fate soffriggere la cipolla tritata finemente;
2. Aggiungete la passata di pomodoro Pomì, l'acqua, salate e lasciate cuocere il sugo per una ventina di minuti;
3. Mettete il macinato in una ciotola, unite il parmigiano e il pecorino grattugiati, l'uovo, il prezzemolo e lo spicchio di aglio tritati, sale, pepe e mescolate, realizzate delle piccole polpettine;
4. Sbucciate le patate, tagliatele a piccoli pezzettini e sbollentatele velocemente, devono giusto ammorbidirsi;
5. Tuffate le polpette e le patate nel sugo e lasciatele cuocere per 20 minuti circa.

   ** Se preferite, per una versione più golosa, soffriggete le polpette (e/o anche le patate al posto di sbollentarle) prima di metterle nel sugo.*

For this recipe we used:

Passata Classica 1 litro