POLPETTE DI CARNE E CECI IN SALSA DI POMODORO

Le polpette piacciono a tutti, grandi e piccini! Ecco una ricetta gustosa preparata con carne, ceci e salsa di pomodoro De Rica e guarnita con croccante pane carasau, realizzata per noi da Marisa Maffeo.

Facile 50' Secondo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 2 confezioni Provvista Sugo 570 g
- q.b. Basilico
- 1 confezione Ceci De Rica
- 300 g Macinato di bovino
- q.b. Olio EVO
- q.b. Pane Carasau
- q.b. Pangrattato
- q.b. Pepe
- q.b. Sale
- 1 Spicchio d'aglio

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

1. In un pentolino fate soffriggere uno spicchio d'aglio in camicia con olio EVO e basilico, quindi versate la Provvista Sugo De Rica e fare cuocere a fuoco basso per 30 minuti.
2. Passate i Ceci De Rica con un mixer a immersione e aggiungete rosmarino tagliato sottilmente, olio EVO e sale.
3. Unite quindi la crema di ceci ottenuta con il macinato di carne, amalgamando e aggiungendo pangrattato fino a quando non si ottiene la giusta consistenza. Aggiungete pepe e aggiustate di sale se necessario, quindi formate le polpette.
4. Friggete le polpette e adagiatele su un foglio di carta assorbente.
5. Infine immergete le polpette nella salsa di pomodoro e lasciate cuocere per 10/15 minuti.
6. Impiattate e servite con pane carasau.

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044