

# Polpette carne e ricotta al sugo



Ingredienti:

400 g carne macinata a scelta

250 g ricotta

2 uova

erba cipollina, prezzemolo

dado vegetale

700 ml passata di pomodoro

1 cucchiaino zucchero

basilico

Amalgama la carne macinata con la ricotta, uova, dado vegetale, erba cipollina e prezzemolo tritate. Forma delle polpette che passi nella farina di semola e poi cuoci nella padella con poco olio evo, usando MCSD, pochi minuti per parte.

Unisci la passata di pomodoro, dado vegetale e lo zucchero. Copri e usa fiamma alta finché si alza al calotta, poi fiamma bassa 10 minuti. Aggiungi del basilico fresco e servi calde.

Eliza Sestov