

# Polpette ai formaggi

## SECONDO

Difficoltà:  
facile

Tempo di preparazione:  
30 minuti

Calorie:  
379 cal/porzione

### Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di ricotta
- 20 gr di parmigiano
- 20 gr di pecorino
- 100 gr di mollica di pane
- 1 uovo
- 300 gr di pomodori pelati
- olio extravergine
- aglio
- prezzemolo
- basilico
- sale e pepe

**1** Preparate il sugo di pomodoro con olio, 1 spicchio d'aglio e poco sale.

**2** Al termine della cottura aggiungete a fuoco spento un paio di foglie di basilico.

**3** Intanto in un'insalatiera sbriciolate la mollica di pane e unitela alla ricotta, all'uovo, al parmigiano e al pecorino grattugiati, al prezzemolo, al sale e al pepe.

**4** Mescolate con cura così che il composto sia morbido.

**5** Formate delle polpette di dimensione medio/piccola, lavorandole con le mani bagnate.

**6** Immergete le polpette nel sugo già pronto e fate cuocere a fuoco basso per 10 minuti.

Il piatto è più gustoso se viene servito ben caldo, appena terminata la cottura.

*Esistono vari tipi di ricotta, più o meno dolci: di mucca, bufala, pecora e capra. Per le diete si consiglia la light*

