

Polpette in brodo



Descrizione

Se ti avanza del pane duro non buttarlo, prova a usarlo per realizzare le polpette in brodo. Questa ricetta è ottima da servire nelle fredde sere invernali. Inoltre, le polpette sono generalmente molto apprezzate anche dai bambini.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 70 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

400 g di **carne macinata**
1,5 L di **acqua** per il brodo
2 **pomodori** grande
2 **carote**
1 **cipolla** grande
1 **costa di sedano**
100 g di **pane duro**

150 ml di **latte**
200 g di **parmigiano**
Prezzemolo q.b.
1 **uovo**
400 g di **carne macinata**
Sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) Prepara il brodo vegetale con pomodori, carote, cipolla e sedano.
- 2) Fallo bollire per almeno un'oretta.
- 3) Elimina le verdure e aggiusta di sale (in alternativa puoi lasciare nel brodo il pomodoro e tritare tutto con un mixer da cucina).
- 4) Nel frattempo prepara le polpette: metti ad ammorbidire la mollica di pane con il latte.
- 5) Dopo qualche minuto strizza il pane e uniscilo agli altri ingredienti: carne macinata, formaggio grattugiato, prezzemolo tritato, un pizzico di sale e uovo.
- 6) Crea le polpette e mettile a cuocere nel brodo caldo per 12 minuti circa.
- 7) Prima di servire spolvera il piatto con altro prezzemolo tritato fresco.