

## LE POLPETTE DI NONNA GIULIA



Le polpette di nonna Giulia sono un piatto del conforto irrinunciabile di questo autunno.



Facile



60'



Secondo

### INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 500 gr [Passata 570 g](#)
- 1 foglia Alloro
- 500 gr Carne trita di vitello
- 1 Cipolla grande
- 4 cucchiaini Formaggio parmigiano grattugiato
- 1 Panino morbido
- 1 Uovo

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

1. Mettere in una ciotola la carne, l'uovo intero, il formaggio, il pane ammorbidito nell'acqua, strizzato e sminuzzato con un po' di sale.
2. Amalgamare il tutto e preparare le polpette in un medio formato.
3. Tritare la cipolla, farla ammorbidire e rosolare in una casseruola con un cucchiaino di olio,
4. aggiungere le polpette e cuocerle rigirandole per circa 15 minuti con l'alloro a fiamma bassa;
5. aggiungere la passata di pomodoro, un pizzico di sale e continuare a cuocere, per 40 minuti, sempre a fiamma bassa.