



Elvea, festa all'italiana

Minestra di pomodoro con polpette



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| 500 g di | ELVEA Passata naturale |
| 1 dl de | panna |
| 2 dl de | brodo di pollo |
| 150 g di | carne tritata mista |
| 1 | tuorlo d'uovo |
| 1 cucchiain da tavola di | cucchiaino di pangrattato |
| | pepe |
| | sale |

Preparazione

- Mescola la carne tritata con il tuorlo e il pangrattato. Aggiusta il sapore con pepe e sale e con il composto fai delle polpette. Friggile in padella.
- Porta a ebollizione la passata con il brodo e la panna. Aggiusta il sapore con pepe e sale.
- Aggiungi le polpette alla minestra.

Made by Wout - Culinaire Ambiance

