Elvea, festa all'italiana

Minestra di pomodoro con polpette

ingredienten voor 4 Persone

500 g di	ELVEA Passata naturale
250 g di	carne macinata
1	ajuinen
1 spicchi di	aglio
1 gambo	sedano verde
1	carota
1	mazzetto di erbe aromatiche fresche
70 g di	ELVEA Doppio concentrato di pomodoro
1 liter	brodo di verdure
	burro
	pepe
	sale
	prezzemolo fresco

Preparazione

- Togli i filamenti al sedano e taglialo ad archetti. Pela la carota e tagliala a pezzi.
- Fai fondere una noce di burro in un tegame e fai soffriggere cipolla e aglio fino a quando diventano traslucidi. Aggiungi sedano, carota e il concentrato di pomodoro e fai cuocere tutto insieme per qualche minuto. Ora aggiungi la passata e lascia rosolare un poco a fuoco lento.
- Aggiungi nel tegame il mazzetto di erbe aromatiche e il brodo, porta a ebollizione e fai cuocere a fuoco lento per 30 minuti.
- Nel frattempo fai delle polpette con la carne tritata. Aggiustane il sapore con pepe e sale.
- Togli il mazzetto di erbe aromatiche dalla minestra e frullala finemente nel frullatore o con il mixer. Aggiungi le polpette e falle cuocere con il resto per 3 minuti, senza mescolare. Le polpette sono pronte quando emergono in superficie. Aggiusta il sapore della minestra con pepe e sale, e servi. Completa con un poco di prezzemolo tritato o qualche goccia di panna.