



Elvea, festa all'italiana

Polpette di verdure



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|---------------------------|----------------------------|
| 690 g di | ELVEA Passata Rustica |
| 2 cespi | insalata |
| 4 | uova |
| 270 g di | pangrattato |
| 4 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva |
| 2 | scalogni |
| 1 | rode peper |
| 2 | peperoni arancioni |
| | erbe aromatiche provenzali |
| | pepe |
| | sale |
| | pepe di cayenna |

Preparazione

- Elimina le foglie esterne dell'insalata, e taglia il resto in grandi pezzi.
- Falli bollire per 4 minuti in 3 dl di acqua bollente e scolali.
- Frullali fino a ottenere una miscela quasi liscia e mescola con le uova, 250g di pangrattato, pepe, sale e pepe di cayenna.
- Fai polpette del composto, passale attraverso il pangrattato rimasto e falle dorare nell'olio.
- Pela gli scalogni, toglì i semi al peperoncino e sminuzzali finemente.
- Togli i semi ai peperoni e tagliali a pezzetti.
- Versa nella padella delle polpette gli scalogni, il peperoncino, i peperoni e la passata e fai stufare per 15 minuti a fuoco lento.
- Condisci con le erbe aromatiche provenzali.

