



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.

