



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

