



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 | ajruinen |
| 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.

