

## POLPETTE POVERE DI M. ANTONIETTA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- 4 uova
- pecorino
- basilico
- pane raffermo (200gr)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (500gr)

### Come si prepara

Ammollare il pane, strizzarlo e unire le uova, il pecorino, sale e pepe.

Mettere la padella sul fuoco con olio di semi, appallottolare il composto tipo polpetta e friggere.

Mettere il pomodoro sul fuoco, cuocerlo per 10 minuti poi aggiungere le polpette ed una bella manciata di basilico.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 20

### Tags

ricetta utente, ricette utenti, polpette, polpette povere

