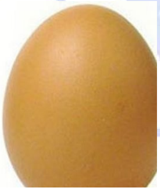
POLPETTE IN SALSA

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

800 GR DI CARNE MACINATA	
500 ML DI PASSATA DI POMODORO	Passata di pomodoro Rustica
2 FETTE DI PAN CARRE’	
1 UOVO	
UN CUCCHIAIO DI FARINA	FARINA TIPO “00” DI GRANO TENERO IDEALE PER TUTTE LE PREPARAZIONI
UN BICCHIERE DI LATTE	

ETS - APS
Anffas
TREVISO
dal 1958 la persona al ce
ASSOCIAZIONE LOCALE DI
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE E
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

SALE E PEPE	
OLIO D’OLIVA	EXTRA VIRGIN ORGANIC Carapelli
PARMIGIANO GRATTUGIATO	Parmigiano Reggiano

UTENSILI:

TERRINA	
PIATTO FONDO	
PADELLA	

Anffas TREVISO
dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE DI FAMIGLIE E PERSONE CON DISABILITÀ INTELLETTIVE E DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

FORCHETTA	
PIROFILA	

PROCEDIMENTO:

METTERE IN UNA TERRINA LA CARNE MACINATA	
IN UN PIATTO FONDO BAGNATE IL PAN CARRE' CON IL LATTE	
UNIRE ALLA CARNE MACINATA UN UOVO, SALE E PEPE	

ETS APS Anffas TREVISO
dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE DI FAMIGLIE E PERSONE C
DISABILITÀ INTELLETTIV
DISTURBI DEL NEUROSVILUP

UNIRE IL PANE BAGNATO NEL LATTE E UN PO’ DI PARMIGIANO. AMALGAMARE GLI INGREDIENTI	
CON LE MANI FORMARE TANTE POLPETTINE	
PASSARE LE POLPETTINE NELLA FARINA	
METTERE LE POLPETTINE NELLA PADELLA E VERSARE LA SALSA DI POMODORO	

ETS APS Anffas
TREVISO
dal 1958 la persona al ce
ASSOCIAZIONE LOCALE DI
FAMIGLIE E PE
DISABILITÀ INT
DISTURBI DEL NEUR
Anffas

CUOCERE LE POLPETTINE AGGIUNGENDO OLIO E ANCORA UN PO' DI SALE	
BUON APPETITO!!	

ETS - APS
Anffas
TREVISO
dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE DI FAMIGLIE E PERSONE CON DISABILITÀ INTELLETTIVE E DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO