

# Polpette di fagioli cannellini al pomodoro

**Tempo di preparazione:** 60 min

**Difficoltà:** Medium

## Ingredienti

- Aglio in polvere: q.b.
- Cipollina: 1
- Fagioli cannellini cotti: 285 gr
- Lievito alimentare in scaglie: 2 cucchiari
- Olio evo: q.b.
- Olive verdi: 50 gr
- Origano secco: q.b.
- Pane grattugiato integrale: 6 cucchiari
- Pane raffermo: 90 gr
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo: 10 gr
- Salsa di soia: 1 cucchiaino



## Preparazione

1. Riducete i fagioli cannellini in una crema grossolona semplicemente frullandoli o schiacciandoli con l'aiuto di una forchetta e riponeteli in una ciotola.
2. Unite il pane raffermo ben strizzato dopo averlo ammorbidito nel brodo vegetale o in acqua tiepida e amalgamate il tutto con una paletta di legno.
3. Unite un cucchiaino di pane grattugiato per volta fino ad ottenere un composto sodo ma comunque morbido.
4. Insaporite il tutto con la salsa di soia, aglio in polvere e pepe a proprio piacimento, le olive verdi tagliate a dadini e il prezzemolo fresco tritato finemente.
5. Formate le polpette con il composto così ottenuto e cuocetele in forno caldo a 180° per 15 - 20 minuti girandole a metà cottura sulla placca del forno coperta con carta forno e ben oleata con olio extra vergine di oliva.
6. Nel frattempo preparate il sugo in cui immergere le polpette.
7. Preparate un trito di cipolla e versatelo in una larga padella, fate soffriggere delicatamente con un filo di olio extravergine e un goccino di acqua.
8. Unite anche la **passata classica Pomì** insaporita con origano secco e fate cuocere a fuoco basso per 30 minuti.
9. Una volta pronte le polpette immergetele nel sugo e servite calde o più preferibilmente fredde.

## For this recipe we used:

Passata Classica 650 gr

