



Polpette in umico con piselli

Ricetta di Cucina e Friends - Milano

Ingredienti

300g di preparato Burger & Polpette plant based Beamy gusto manzo
30g Parmigiano Reggiano
60g pane ammorbidito nel latte
1 patata piccola
Piselli
Cipolla
Concentrato di pomodoro
Sale, pepe
Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Dopo aver idratato il preparato Beamy, amalgamarlo con il parmigiano, il pane ammorbidito, la patata grattugiata, sale e pepe. Mettere in frigo per un quarto d'ora e poi formare le polpette.
Preparare il soffritto di cipolla e poi rosolare le polpette.
Aggiungere il concentrato di pomodoro e i piselli.
Cuocere per 15'

