



*Elvea, festa all'italiana*

## Polpette di verdure



### ingredienten voor 4 Persone

|                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| 690 g di                  | ELVEA Passata Rustica      |
| 2 cespi                   | insalata                   |
| 4                         | uova                       |
| 270 g di                  | pangrattato                |
| 4 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva               |
| 2                         | scalogni                   |
| 1                         | rode peper                 |
| 2                         | peperoni arancioni         |
|                           | erbe aromatiche provenzali |
|                           | pepe                       |
|                           | sale                       |
|                           | pepe di cayenna            |

### Preparazione

- Elimina le foglie esterne dell'insalata, e taglia il resto in grandi pezzi.
- Falli bollire per 4 minuti in 3 dl di acqua bollente e scolali.
- Frullali fino a ottenere una miscela quasi liscia e mescola con le uova, 250g di pangrattato, pepe, sale e pepe di cayenna.
- Fai polpette del composto, passale attraverso il pangrattato rimasto e falle dorare nell'olio.
- Pela gli scalogni, toglì i semi al peperoncino e sminuzzali finemente.
- Togli i semi ai peperoni e tagliali a pezzetti.
- Versa nella padella delle polpette gli scalogni, il peperoncino, i peperoni e la passata e fai stufare per 15 minuti a fuoco lento.
- Condisci con le erbe aromatiche provenzali.

