

## POLPETTE AL SUGO

### Ingredienti

- 500 grammi di carne macinata
- 100 grammi di passata di pomodoro
- 50 grammi di pane grattugiato
- 3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
- 1 cucchiaino di sale
- Pepe e prezzemolo a piacere

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, formare delle palline piccole e metterle in una pirofila.

Aggiungere sopra alle polpette dell'altra passata di pomodoro e un bicchiere di brodo vegetale o acqua .

Coprire la pirofila con della carta stagnola e mettere in forno a 160° x circa 45 minuti.

Dieci minuti prima della fine della cottura togliere la stagnola per farle rosolare un po!