

Polpette Vegetariane alla Cacciatora

TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 400 di POLPETTINE SURGELATE VALSOIA (2 confezioni)
- / 1 mazzetto di prezzemolo
- / 1 costa di sedano
- / 1 spicchio d'aglio
- / mezza cipolla
- / 1 foglia di alloro
- / mezzo bicchiere di vino bianco secco
- / 1 bicchiere di passata di pomodoro
- / g 30 di OLIO DI SOIA VALSOIA (3 cucchiari)
- / sale e pepe



Procedimento

1. Mondate, lavate, asciugate e tritate il prezzemolo; pulite, lavate e tagliate il sedano a fettine; sbucciate la cipolla e affettatela sottilmente.
2. In una padella ampia, mettete l'OLIO DI SOIA VALSOIA, versate la cipolla e fatela rosolare; aggiungete il prezzemolo tritato, il sedano e lo spicchio d'aglio, dopo averlo spellato e schiacciato, e proseguite la cottura per circa 10 minuti a fuoco basso.
3. Mettete le POLPETTINE SURGELATE VALSOIA nella padella, regolate di sale e pepe e sbriciolate la foglia di alloro nel sughetto. Cuocete per 2 minuti, bagnate con il vino, mescolate e lasciatelo evaporare a fuoco vivace. Unite la passata di pomodoro, abbassate la fiamma, coprite la padella e cuocete ancora per una decina di minuti.