

Tenuta Neri



via Bartoletti, 211
47521 Carpineta di Cesena (FC)
0547 326329 mobile 338 4314478
<https://www.tenutaneri.com/it>
info@tenutaneri.com

Polpette contadine con Luis Sangiovese Superiore Riserva

Ingredienti per 4 persone



Per le polpette 400 g di carne macinata mista (manzo-maiale), 80 g di mollica di pane, 50 g di formaggio Grana grattugiato, 1 aglio tritato finemente, 1 ciuffetto di prezzemolo tritato, 3 uova, sale e pepe q.b., olio d'oliva per friggere

Per il sugo 500 g di passata di pomodoro o pomodori freschi, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 1 pizzico di origano, olio Evo, sale q.b.





Preparazione Per le polpette




Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola, amalgamare per bene e dare la forma alle polpette. Friggerle in olio d'oliva finché sono dorate.

Per il sugo

Tritare finemente la cipolla e l'aglio, far soffriggere, unire la passata, scolare e portare a cottura. Dieci minuti prima di spegnere il fuoco unire le polpette e fare insaporire.

[Chef: Patrizia Guerzoni](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Luis Sangiovese Superiore Riserva 2020 Doc		15€	si	Lo trovi da...	
Agostina Albana Secca 2023 Docg		13€	si	Lo trovi da...	

Tre Archi Romagna Pagadebit DOP 2023		10€	si	Lo trovi da...	
Casata Pasquinon Sangiovese Superiore 2023		23€	si	Lo trovi da...	