



## RICETTA: POLPETTE DI PESCE AL POMODORO



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 50 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di filetti di merluzzo
- 70 g di pane
- 4 pomodori
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 1 uovo
- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di peperoncino
- sale
- pepe

### Olio consigliato:



**Robusto**

### Preparazione:



Ammolla il pane in acqua fredda per circa 10 minuti (1), poi strizzalo (2). Mondala le cipolle e l'aglio e tritali insieme (3).



Sminuzza il pesce finemente con il mixer (4). Aggiungilo al pane con metà delle cipolle e dell'aglio, il prezzemolo tritato, l'uovo e il peperoncino (5). Aggiungili sale e pepe, mescola il composto (6) e ponilo in frigorifero.



Scalda l'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO in un tegame, aggiungi l'aglio e la cipolla rimasti e rosolali per 5 minuti (7). Lava e taglia i pomodori a dadini (8). Mettili nel tegame, insieme alla paprika (9).



Fai cuocere a fuoco medio fino ad ottenere una salsa. Forma delle palline con il composto di pesce (10) e adagiale nella salsa (11). Cuoci a fuoco basso per 20 minuti girandole una volta (12).