POLPETTINE AI PISELLI E PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti:

- 300 g di macinato di maiale,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 750 g di passato di pomodoro,
- 1 lattina di piselli fini,
- 1 uovo,
- pane grattato,
- farina,
- prezzemolo,
- paprika dolce,
- vino bianco,
- cipolla.

Preparate il soffritto con la cipolla e la margarina, aggiungete una spruzzata di paprika dolce e, quando la cipolla è brunita, aggiungete mezzo bicchiere di vino.
Fate evaporare.
Versate nella padella il pomodoro e i pisellini sgocciolati, salate a gusto.
Mentre il pomodoro e i piselli si cuociono preparate le polpettine.
Mettete il prosciutto nel robot e sminuzzatelo con le lame, aggiungete il macinato e continuate a sminuzzare.
Poi ancora nell'ordine il prezzemelo, l'uovo e il pane grattato.
Una volta che gli ingredienti si sono ben amalgamati preparate le polpettine e passatele sulla farina.
Mettete le polpette in padella ed attendete la fine della cottura.
Occhio a non cuocerle troppo se no diventano eccessivamente dure.