

# Piruletas de albóndigas con salsa cremosa de pimiento rojo

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 10 minutos

COOKING TIME: 15 minutos

## Ingredients

### Ingredientes

- Aceite Filippo Berio Classico
- 250 g de carne picada de cerdo y ternero
- 1 cebolla picada
- Media cebolla en rodajas muy finas
- 50 g de tomates «cherry»
- 100 g de pimientos rojos
- 30 g de perejil picado
- 50 g de pan empapado en caldo
- 2 huevos batidos
- Sal (al gusto)
- Pimienta (al gusto)
- Harina, tanta como se necesite

## Method

1. Colocamos la carne picada en un bol grande e incorporamos la cebolla, el perejil, el pan empapado en caldo y, para acabar, los huevos batidos. Agregamos sal y pimienta al gusto y mezclamos todo bien con las manos.
2. Les damos forma a las albóndigas con las palmas de la mano hasta conseguir bolitas de unos 20 g. Luego, las pasamos por la harina.

3. Calentamos el aceite Filippo Berio Cucinare en una sartén antiadherente, añadimos las albóndigas y las doramos a fuego medio hasta que estén completamente hechas.
4. Cortamos los tomates «cherry» y también los pimientos en rodajas. Luego, colocamos la cebolla en rodajas finas, los tomates «cherry» y los pimientos en otra sartén antiadherente. Sazonamos con el aceite Filippo Berio, sal y pimienta al gusto y dejamos al fuego.
5. Ahora, batimos las verduras cocinadas para conseguir una crema. Vertemos la crema en una copa pequeña y le añadimos un chorrito de aceite Filippo Berio Cucinare. Insertamos palitos de madera en las albóndigas y... ¡voilà! Ya podemos disfrutar de nuestras albóndigas acompañadas de la deliciosa salsa cremosa de verduras. ¡Que aproveche!