

ANTIPASTI

Pallotte cacio e uova

Tradizione: Abruzzo

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Formaggio cacio semifresco di vacca o di pecora dolce	250 g
Mollica di pane	250 g
Prezzemolo tritato finemente	1 manciata
Aglione tritato finemente	2 spicchi
Uova	7
Pomodori pelati	1000 g
Olio d'oliva	30 cl
Cipolla	1/2
Sale	

Preparazione

- 1 Versare dentro un recipiente il formaggio, la mollica di pane, l'aglio ed il prezzemolo, le uova e formare un impasto omogeneo. Lasciare riposare per 10 minuti e formare delle piccole polpette.
- 2 Friggere nell'olio d'oliva, scolare e tenere da parte. A parte, fare una salsa di pomodoro a pezzetti versando l'olio d'oliva, la cipolla tagliata a julienne in un tegame possibilmente di terracotta.
- 3 Lasciare imbiondire il fondo, versare i pelati, e far cuocere per circa 10 minuti. Versare le pallotte precedentemente fatte rosolare e continuare la cottura per altri 10 minuti a fuoco lento. Servire con un filo di olio d'oliva extra vergine crudo.