

PRIMI PIATTI

Stracci di antrodoco

Tradizione: Antrodoco (RI), Provincia di Rieti, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pomodoro	250 g
Carne macinata	250 g
Mozzarella	150 g
Farina	3 cucchiai
Uova	2
Strutto	
Formaggio pecorino grattugiato	
Prezzemolo tritato	
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiai
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Sbattere le uova con un pizzico di sale, aggiungere la farina passata al setaccio e 3 cucchiai d'acqua. Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto senza grumi.
- 2 Preparare delle frittatine sottili in una padella unta con lo strutto. Rosolare la carne macinata con 3 cucchiai d'olio e intanto, a parte scaldare il sugo di pomodoro.
- 3 Mettere al centro di ogni frittatina un cucchiaio di carne macinata, una piccola fetta di mozzarella, una spolverata di pecorino, un cucchiaio di sugo e prezzemolo tritato.
- 4 Dopo aver avvolto le frittatine come fossero dei cannelloni disporle nella teglia unta, condirle con il sugo e una spolverata di pecorino. Mettere la teglia in forno a 200 gradi per 20 minuti.