

SECONDI PIATTI

ABRUZZO - Pallotte Cac'e'Ove

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min



INGREDIENTI

PECORINO di Farindola - 150 gr
MOLLICA DI PANE sbriciolata - 120 gr
UOVA medie - 6
PASSATA DI POMODORO 1 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
DOP Aprutino Pescarese - 5 cucchiaini da tavola
AGLIO 1 spicchio
PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiaino da tavola
CIPOLLA 50 gr
FARINA 100 gr
SALE
PEPE

INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

PREPARAZIONE

- 1** Preparate il sugo: in una padella bassa, mettete a soffriggere la cipolla tritata in olio extravergine d'oliva. Poi aggiungete la passata di pomodoro, facendola arrivare a bollore e cuocete a fuoco basso.
- 2** In una ciotola capiente, unite la mollica di pane, le uova, l'aglio tritato, il prezzemolo tritato e un pizzico di sale e pepe. Grattugiate il Pecorino di Farindola ed unitelo agli altri ingredienti. Impastate con le mani, fino a ottenere un composto omogeneo. Ora formate delle polpettine sferiche e passatele nella farina.
- 3** Nel mentre, scaldate l'olio portandolo alla temperatura di 175°C.
- 4** Una volta pronte tutte le polpettine, immergetele nell'olio bollente e friggetele, fino a che la superficie non sarà dorata. Scolatele e adagiatele su un foglio di carta assorbente, per far sì che si asciughino.
- 5** Quindi, ponete a cuocere le polpette fritte nel sugo e lasciatele a fuoco basso coperte per mezz'ora. Aggiustate di sale e pepe e servitele ancora calde.

VINO CONSIGLIATO

Montepulciano d'Abruzzo DOC