

SECONDI PIATTI

Cocule

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Cocule: polpette di patate condite con una salsa di pomodoro e gratinate in forno.

INGREDIENTI

PATATE 520 gr
PANGRATTATO 200 gr
PECORINO GRATTUGIATO 50 gr
UOVA 1
PASSATA DI POMODORO 200 gr
PREZZEMOLO ciuffo - 1
MENTA
LATTE INTERO 1 bicchiere
CIPOLLE ½
OLIO DI OLIVA 4 cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO
BRODO DI CARNE

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la ricetta del cocule, per prima cosa: preparate il sughetto al pomodoro. Tritate finemente la cipolla e mettetela ad appassire in un casseruola con un giro d'olio extravergine d'oliva. Appena la cipolla si sarà appassita versate all'interno della casseruola la passata di pomodoro, salate leggermente e lasciate cuocere per pochi minuti. Quindi allontanate dal fuoco e tenete da parte.
- 2** Lessate le patate con la buccia in una capiente pentola, appena cotte, fatele leggermente intiepidire, eliminate la buccia e schiacciatele con lo schiacciapatate. Riunite le patate schiacciate in un recipiente, unite il latte, l'uovo, il pecorino grattugiato, aromatizzate con un trito di prezzemolo e menta fresca, aggiungete infine il pangrattato, regolate con un pizzico di sale e una macinata di pepe; mescolate ed amalgamate bene tutti gli ingredienti tra di loro, in modo tale da formare un impasto unico e omogeneo. Prendete delle piccole porzioni d'impasto e, con le mani formate delle piccole polpettine.
- 3** Disponete le polpettine in un contenitore adatto per la cottura in forno. Versate sopra le polpette il sughetto al pomodoro preparato in precedenza e, ricoprite quasi completamente le polpettine con il brodo di carne.
- 4** Trasferite le polpettine in forno statico a 210-215°C per circa 20 minuti, il brodo dovrà sobbollire per poi evaporare completamente.
- 5** Trascorso il tempo di cottura del cocule, sfornate e servite.