

SECONDI PIATTI

Cuculicchie polpette lucane

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 salsicciotto di salsiccia fresca e grassa del tipo pezzente
- 300g di pane raffermo sbriciolato
- 200g di carne di maiale macinata
- 100g di pecorino grattugiato
- 3 uova

PREPARAZIONE

1 Sbollentare in un poco d'acqua il salsicciotto bucherellandolo.

Una volta cotto, toglierlo dal fuoco e, nella stessa acqua, mettere il pane, la carne di maiale macinata, il pecorino grattugiato, il salsicciotto cotto sbriciolato.

Se il composto si presenta ancora molto liquido, aggiungere del pane e del formaggio, quindi le uova.

Impastare facendo attenzione che non sia nè troppo morbido nè troppo duro. Quindi con le mani si prende un po' alla volta dell'impasto e si formano delle palline a cucula.

In una capeinte padella si versa abbondante olio di oliva e si friggono le cuculicchie.

Una volta dorate, si possono mangiare sia fredde sia calde, oppure cucinate in salsa ottenendo un bel ragù.