

ZUPPE E MINESTRE

Sciuscieddu

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Sciuscieddu, classico della cucina siciliana preparato per voi con una leggera modifica: abbiamo utilizzato la carne di agnello piuttosto che il classico vitello... Il risultato? Provate voi stessi, è un piatto profumato e particolare che arricchirà di sicuro il pranzo di Pasqua, ma è perfetto anche per tutti gli altri giorni! Questa ricetta arricchirà di certo le vostre tavole e il risultato finale sarà davvero sorprendente. Ecco come farlo in maniera perfetta!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI AGNELLO 400 gr
PANE CASERECCIO bagnato in acqua e strizzato - 2 tazze
BRODO DI POLLO 1 l
RICOTTA DI PECORA fresca - 600 gr
UOVA 7
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 100 gr
NOCE MOSCATATA

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta della **sciuscieddu** in una ciotola riunire l'agnello tritato, un uovo, del prezzemolo tritato, qualche cucchiaio di parmigiano ed il pane bagnato nell'acqua.



- 2 Impastate questi ingredienti e ricavate delle polpettine della grandezza di una noce.



- 3 Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve molto ferma.

In un'altra ciotola amalgamate i tuorli con la ricotta setacciata, il parmigiano rimasto, la noce moscata, il sale ed il pepe.



4 Unite gli albumi montati al composto di ricotta cercando di non smontare il tutto.



5 Portate ad ebollizione il brodo di pollo, quindi fatevi ricadere le polpettine. Lasciate cuocere le polpettine per qualche minuto.



6 Versate il composto di uova e ricotta sul brodo e lasciate cuocere per pochi minuti.



- 7 Trasferite la pentola in forno a 200°C per circa 15 minuti in modo tale che la superficie si possa gratinare.



- 8 Il risultato dovrà essere simile ad un soufflè che andrà servito ben caldo.

CONSIGLIO

Me ne è avanzata una porzione, come la conservo?

Puoi tenerla in frigorifero oppure surgelarla.