

PRIMI PIATTI

Stracci di Antrodoco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POMODORI 250 gr
CARNE MACINATA DI MANZO 250 gr
MOZZARELLA 150 gr
FARINA 3 cucchiaini da tavola
UOVA 2
PECORINO ROMANO 100 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete le uova con un pizzico di sale, aggiungete la farina passata al setaccio e 3 cucchiaini d'acqua. Mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto senza grumi.
Preparate delle frittatine sottili in una padella unta con lo strutto.



2 Rosolate la carne macinata con 3 cucchiari d'olio e intanto, a parte, scaldate il sugo di pomodoro.



3 Distribuite al centro di ogni frittatina un cucchiaino di carne macinata, una piccola fetta di mozzarella, una spolverata di pecorino, un cucchiaino di sugo e prezzemolo tritato.



- 4 Dopo aver arrotolato le frittatine come fossero dei cannelloni disponetele nella teglia unta, conditele con il sugo e una spolverata di pecorino.



- 5 Mettete la teglia in forno a 200°C per 20 minuti.