

PRIMI PIATTI

# Stracci di Antrodoco

di: *Cookaround*

---

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 cucchiai da tavola  
UOVA 2  
PECORINO ROMANO 100 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiai da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Sbattete le uova con un pizzico di sale, aggiungete la farina passata al setaccio e 3 cucchiai 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 cucchiai 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.