

Pallott cac e ove

(ricetta di Tiziana e Carmine)

Ingredienti di
"Pallott cac e ove"
per 10 persone

500 gr. di formaggio pecorino stagionato (va bene anche un mix)
350 gr. di mollica di pane meglio se casareccio
8 uova
2 cucchiai di prezzemolo e
2 spicchi di aglio tritati

Per la salsa:
2 litri di salsa
1 cipolla
Sale q. b.
Olio extra vergine
Basilico per guarnire

Olio di oliva per friggere (va bene anche l'olio di semi)



I cuochi Tiziana e Carmine insieme agli altri del gruppo ci aiuteranno a realizzare la ricetta

Siete invitati tutti: persone Afasiche, Caregiver, Dottori, Dottoresse, Logopediste, Amici...

Procedimento

Per la salsa:

in una casseruola ampia mettere l'olio e la cipolla tagliata finemente, appena è rosolata aggiungere la passata di pomodoro, salare e far cuocere lentamente con il coperchio.

Per le polpette:

sbattere le uova in una ciotola(8 per 10 persone), aggiungere il formaggio grattugiato e incominciare ad incorporare la mollica di pane sminuzzata.

Aggiungere il trito di prezzemolo e aglio e impastare con le mani per amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Quando l'impasto risulterà abbastanza consistente, formare le polpette, non troppo grandi.

In una padella scaldare l'olio e friggere le polpette finché saranno di un bel colore brunito.

A questo punto inserirle nella salsa (se risulterà troppo densa basta aggiungere un pochina di acqua calda).

Lasciare cuocere per circa 10 minuti con il tegame coperto e servire guarnendo con foglie di basilico.



