

Pallotte cace e ove



PALLOTTE CACE E OVE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 25 MIN

TEMPO DI COTTURA 25 MIN

PER LE PALLOTTE

400 gr formaggio di mucca mediamente stagionato (tipo Grana Padano giovane)

4 uova

1 mazzetto di prezzemolo

1 cucchiaino da caffè di lievito per torte salate

Olio di semi di girasole

PER IL SUGO

600 g passata di pomodoro

300 gr pomodori pelati

2 spicchi di aglio

½ cipolla dorata

½ peperone lungo (a cornetto)

1 mazzetto di prezzemolo

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

SUGO

Dorare due spicchi di aglio tagliati a metà nell'olio, insieme alla cipolla affettata e il peperone a tagliato in pezzi.

Aggiungere la passata e i pelati spezzettati, un pizzico di sale e il prezzemolo tagliato grossolano.

Lasciar cuocere a fuoco dolce per 20 minuti.

PALLOTTE

Mescolare il formaggio grattugiato finemente con le uova e il lievito.

Formare delle palline della dimensione di una palla da pig pong, con le mani bagnate per evitare che l'impasto si attacchi alle mani.

Scaldare l'olio in una padella capiente fino a circa 180 gradi e cuocere le pallotte finché diventano dorate.

Estrarre le pallotte con una schiumarola e adagiarle su carta da cucina assorbente.

Tuffare le pallotte nel sugo e lasciar cuocere per 10 minuti.

Mentre si cuociono nel sugo le pallotte aumentano di volume e diventano soffici.

Decorare con prezzemolo tritato e servire caldo.

Antonella
Barbella