

SECONDI

Polpette Cacio e uova

Difficoltà 

Tempo richiesto  120 min

Ingredienti (per 4/6 persone)

Pane raffermo

400 gr

Latte

100 ml

Pecorino Romano DOP Cademartori

300 gr

Uova

3

Aglio

2 spicchi

Prezzemolo

1 ciuffo

Pomodorini San Marzano

400 gr

Peperone verde

1

Basilico

Qualche foglia

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Se decidete di preparare le polpette cacio e uova per cena, la mattina iniziate a lavorare il pane raffermo eliminando la crosta, tagliando la mollica a dadini e lasciandola ad ammorbidire in una ciotola assieme al latte. Ogni tanto mescolate.

Quando siete pronti per iniziare, strizzate bene il pane eliminando il latte in eccesso e mettetelo in una capiente terrina assieme all'aglio e al prezzemolo tritati, alle uova e al Pecorino Romano DOP Cademartori. Aggiustate di sale e pepe.

Lasciate riposare il composto fuori dal frigo e nel frattempo procedete preparando la salsa di pomodoro.

In una padella fate soffriggere in poco olio l'aglio e il peperone tagliato a dadini. Aggiungete i pomodori e una quantità d'acqua necessaria per cuocere le verdure. Quando il sugo bolle, aggiungete le foglie di basilico, aggiustate di sale e pepe, eliminate l'aglio e continuate la cottura fino a che il sugo non sarà rappreso.

Mentre il sugo cuoce riprendete il composto e formate le polpette. Friggetele nell'olio, scolatele su un foglio di carta assorbente e aggiungetele alla salsa di pomodoro.

Le polpette cacio e uova sono pronte!

Impiattatele decorando il piatto con qualche foglia di basilico fresco.