



RICETTE

Pallott' casc' e ov' - Polpette cacio e uova

di Laura B.

Sugo. In una terrina possibilmente di coccio mettere cipolla, un po' di peperone con olio. Aggiungere menta, basilico e pomodoro a pezzetti e passata e volendo del peperoncino. Il sugo deve essere abbondante e piuttosto liquido. Quando è cotto aggiungere un goccio d'acqua e quando riprende il bollore metterci l'impasto a cucchiataie formando delle polpette (pallotte).

Impasto. L'impasto, che deve essere piuttosto duro, è fatto di uova (1 a testa più 1), pecorino e parmigiano, un altro formaggio più dolce tipo caciotta e mollica sbriciolata di pane casareccio raffermo o pane a cassetta se si vogliono più morbide. La proporzione dei formaggi va a gusto ma sicuramente deve dominare sul pane. Volendo si può mettere un pizzico di bicarbonato che farà gonfiare le pallotte.

La versione light cuoce direttamente le polpette nel pomodoro, mentre la tradizione prevede che siano prima fritte in abbondante olio caldo.



Ho esitato prima di inoltrare questa ricetta abruzzese perché non volevo 'invadere' il territorio dell'espertissima Tata. Ma mi ha confermato di non conoscerla perché non fa parte della tradizione dell'interno ma piuttosto della costa.