

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.