Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Pallotte cacio e uova

Uova e latticini
Per finire il formaggio, le uova e il pane avanzato
Antipasti
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/pallotte-cacio-e-uova

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di formaggio di mucca semi stagionato grattugiato
- 100 g di pane raffermo
- 4 uova
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 2 spicchi d'aglio
- 750 g di salsa di pomodoro
- 1 pezzetto di peperone
- basilico
- 1 dl olio
- sale
- olio di oliva per friggere

Preparazione:

Riunire in una terrina il formaggio, la mollica di pane bagnata e strizzata, il prezzemolo, l'aglio finemente tritato e le uova formando un impasto omogeneo. Con il palmo delle mani leggermente bagnate formare delle polpette.

Friggerle in abbondante olio di oliva, sgocciolarle e metterle nel tegame nel quale nel frattempo sarà stata messa la salsa di pomodoro con l'olio, profumandola con basilico e un pezzetto di peperone. Cuocere per venti minuti e servire calde.

Tempo di preparazione: ca. 45 minuti, più il tempo per l'ammollo del pane

**vegetariane, se preparate con pane senza strutto*