

PALLOTTE CACIO E UOVA

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di formaggio cacio semifresco di vacca o di pecora dolce,
- 250 g di mollica di pane,
- 1 manciata di prezzemolo tritato finemente,
- 2 spicchi di aglio tritato finemente,
- 7 uova,
- 1000 g di pomodori pelati,
- 30 cl di olio d'oliva,
- 1/2 cipolla,
- sale.

Versare dentro un recipiente il formaggio, la mollica di pane, l'aglio ed il prezzemolo, le uova e formate un impasto omogeneo.

Lasciare riposare per 10 minuti e formare delle piccole polpette.

Friggere nell'olio d'oliva, scolare e tenere da parte.

A parte, fare una salsa di pomodoro a pezzetti versando l'olio d'oliva, la cipolla tagliata a julienne in un tegame possibilmente di terracotta.

Lasciare imbiondire il fondo, versare i pelati, e far cuocere per circa 10 minuti.

Versare le pallotte precedentemente fatte rosolare e continuare la cottura per altri 10 minuti a fuoco lento.

Servire con un filo di olio d'oliva extra vergine crudo.