

PALLOTTE CACIO E UOVA (AL SUGO E CON SALSA DI PEPERONE)

Le pallotte cacio e uova sono uno dei piatti più significativi della cucina abruzzese. Nella versione classica si friggono e poi si ripassano nel sugo ma oggi le vedremo anche in una seconda versione in bianco con una salsa di accompagnamento a base di peperone e pomodorini.

RICETTA

For the dough:

- 200g bread without crust
- 40ml milk
- 100g Parmigiano Reggiano
- 200g Pecorino Romano
- 3 eggs
- 1 garlic clove
- 10g parsley
- 1L vegetable oil to fry

For the tomato sauce:

- 500ml passata di pomodoro
- 30g white onions
- 50g olive oil
- salt to taste
- 10 basil leaves

For the yellow pepper and cherry tomatoes sauce:

- 80g yellow pepper
- 150g cherry tomatoes
- 30g olive oil
- 1 garlic clove
- 40g water
- salt
- 8 basil leaves

Plate and garnish:

- 2 tsp olive oil
- 6 basil leaves
- Grated pecorino

PREPARAZIONE

1. Rimuoviamo la crosta del pane, lo tagliamo a cubetti e lo mettiamo in una terrina bagnandolo con il latte.

In un'altra terrina uniamo il pecorino, il parmigiano, le uova precedentemente sbattute, l'aglio tritato molto fine e il prezzemolo.

Strizziamo bene il pane che era in ammollo nel latte, lo uniamo agli altri ingredienti e mescoliamo bene il tutto con le mani.

Copriamo con pellicola e facciamo riposare in frigo 10 minuti.

2. In un pentolino iniziamo a scaldare l'olio per friggere che dovrà arrivare a 180C di temperatura.

In un'altra pentola scaldiamo dell'olio, aggiungiamo della cipolla tagliata fine e facciamo appassire a fuoco basso. Aggiungiamo la passata, il sale, e portiamo a bollore a fuoco basso.

Prendiamo l'impasto che si sarà riposato e con le mani bagnate facciamo delle palle di circa 30/40g l'una (ne verranno 16).

3. Friggiamo le pallotte fino a farle imbiondire e le scoliamo su della carta assorbente.

Metà le trasferiamo nella pentola con il pomodoro che sarà in leggera ebollizione e le facciamo cuocere a fuoco basso per una quindicina di minuti.

Nel frattempo in una padella scaldiamo l'olio e facciamo rosolare aglio, peperone e pomodorini per qualche minuto. Aggiungiamo sale, acqua e lasciamo cuocere qualche minuto.

4. Trasferiamo i peperoni in una ciotola, aggiungiamo il basilico e frulliamo col minipimer.

Finiamo di cuocere anche le pallotte nel tegame col sugo stando attenti a non romperle e aggiungiamo anche le foglie di basilico.

Impiattiamo le palette classiche e le finiamo con un giro d'olio, pecorino grattugiato e delle foglioline di basilico fresco e le altre appoggiate sul letto di salsa e anch'esse con pecorino grattugiato e basilico fresco.