

“Polpette” formaggio ed uova

Ingredienti per 4 persone

✓ Formaggio rigatino	200 g
✓ Pane raffermo	150 g
✓ Uova	3
✓ Prezzemolo	Quanto basta
✓ Pepe	Quanto basta
✓ Pomodori pelati	400 g
✓ Olio extravergine di oliva	40 g
✓ Aglio	2 spicchi
✓ Cipolle piccole	1/2
✓ Sale	Quanto basta

Preparazione

1. Tritate grossolanamente il pane raffermo e grattugiate il formaggio. Mettete il tutto in una ciotola capiente e condite con il prezzemolo e 1 spicchio d'aglio tritati. Profumate con il pepe. Se il pane dovesse essere troppo duro bagnatelo con un poco latte.
2. Unite 1 uovo alla volta e impastate con le mani.
3. Dovrete ottenere un composto morbido e leggermente appiccicoso.
4. Ricavate dall'impasto delle polpette non troppo piccole.
5. In una padella capiente portate a temperatura abbondante olio. Friggete le pallotte facendole dorare uniformemente.
6. Fate dorare la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio nell'olio.
7. Unite i pomodori pelati e tagliandoli con una forchetta. Salate e cuocete per circa 15 minuti.
8. Adagiate le pallotte nel sugo e cuocete per 5-6 minuti.
9. Servite caldo.