

PALLOTTE CAC' E OVA



Le polpette cacio e uova sono il simbolo della [cucina popolare abruzzese](#).

Un piatto povero della tradizione contadina pastorale, realizzato con i pochi ingredienti che si avevano sempre in casa: pane vecchio e formaggio amalgamati con le uova, lavorati a polpette poi fritte nell'olio e infine ripassate in padella, in un sugo fresco di pomodoro e basilico.

Nel 2017 la guida "Street Food" de' *Il Gambero Rosso* ha incoronato le "Pallotte cac'e ova" come cibo di strada più rappresentativo d'Abruzzo. I migliori ristoranti abruzzesi, in omaggio all'indiscutibile bontà, le hanno ancora sulla carta. Il segreto della riuscita è racchiuso negli ingredienti: uova fresche, buon pecorino o rigatino abruzzese non troppo stagionato, pane vecchio.



Facile



90'



Secondo
Piatto Unico

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 500 ml [Passata 700 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- a piacere Foglie di basilico fresco
- 1 litro Olio di arachide per friggere
- 2 cucchiaini Olio extravergine di oliva

Pallotte

- 1 spicchio Aglio
- 400 gr Formaggio semi stagionato (preferibilmente il rigatino)
- 100 gr Mollica di pane raffermo grattugiata
- q.b. Pepe
- 2 cucchiaini Prezzemolo tritato
- q.b. Sale
- 4 Uova

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Procuratevi una ciotola capiente in cui sbattere le uova con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate insieme alle uova il formaggio grattugiato e l'aglio tritato. Aggiungete il pane raffermo grattugiato, il prezzemolo tritato e lavorate il composto con le mani fino ad ottenere un amalgama composto e omogeneo. Ora con le mani bagnate formate delle palline della grandezza di un'albicocca e friggetele in abbondante olio. Una volta cotte mettetele su carta paglia, affinché perdano l'unto in eccesso.

Nel frattempo preparate la salsa. Scaldare in una casseruola uno spicchio di aglio sbucciato con un velo di olio.

Unite la **Pura Passata De Rica** non appena l'aglio comincia a sfrigolare. Aggiungete quindi una generosa presa di sale. Coprite con il coperchio e lasciate cuocere per 15 minuti. Aggiungete una generosa manciata di basilico. Una volta che la salsa di pomodoro è pronta, aggiungete le pallotte, mescolate delicatamente e servite in tavola.