

Pallotte cacio e uova

Le "pallotte cacio e ova" sono uno dei piatti che rappresenta meglio la cucina popolare abruzzese: polpette di pane e formaggio amalgamate con le uova, in un sugo fresco di pomodoro e basilico. Come tante altre ricette popolari la loro origine è povera, legata ai prodotti del territorio, come il formaggio e le uova. Questi permettevano di dare vita a piatti semplici ma molto sostanziosi, in grado di sfamare le famiglie anche in periodi di difficoltà e di restrizioni, e di fare fronte alla scarsa disponibilità della carne o alla necessità di riutilizzare gli avanzi di pane e formaggio.

Le storie che si tramandano a voce raccontano che, durante la I Guerra mondiale, a causa dei saccheggi nelle case di campagna, si nascondevano il formaggio, qualche uovo e il pane, sotto le travi del pavimento o dietro i mattoni dei muri. Finita la guerra, le sapienti mani delle donne seppero poi trasformare quei semplici ingredienti in queste deliziose polpette.

Per il loro aspetto invitante e gustoso venivano servite durante le giornate di festa: a San Martino, l'11 novembre, per festeggiare il vino nuovo e anche per il Carnevale.

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 100 gr. parmigiano pezzetti)
- 100 gr. Pecorino abruzzese
- 4 uova
- 150 gr mollica di pane rafferma
- 150 ml latte
- 400 ml di passata di pomodoro (o pomodoro a
- 1 cipolla bianca
- 100 gr farina
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- olio di semi (per la frittura)
- qualche foglia di basilico, per la decorazione finale)

Preparazione

In una ciotola sbattete le uova. Aggiungete i formaggi grattugiati e amalgamate con cura il tutto.

Mettete il pane rafferma tagliato a pezzetti in una ciotola capiente, unite il latte, mescolate e lasciate ammorbidire. Sbriciolate quindi il pane con le mani in modo da ottenere delle molliche ben ammoliate.

Unite il composto di uova e formaggi per ottenere un impasto sodo ma non troppo asciutto. Assaggiatelo per aggiustarlo eventualmente di sale.

Con le mani formate delle polpette del peso di circa 30 g l'una, se si sfaldassero aggiungete altro pane. Passatele nella farina.

In un tegame mettete abbondante olio di semi e, una volta a temperatura, frigate le pallotte. Doratele da tutti i lati girandole delicatamente con l'aiuto di un cucchiaino e, a cottura ultimata, scolatele su carta assorbente da cucina.

Per la salsa di pomodoro, affettate la cipolla e fatela imbiandire con l'olio. Unite poi la passata di pomodoro e fate cuocere per una decina di minuti.

Unite ora le pallotte e proseguite la cottura per altri 7/8 minuti, ruotando il tegame in modo da non rompere le polpette.

Aggiustate eventualmente di sale e di pepe e unite qualche foglia di basilico. Spegnete il fuoco e servite ben calde.