



Pallotte Cace e Ove

Ingredienti : *Ingredienti per 20 polpette: 250g di formaggio rigatino grattugiato, 50g di parmigiano grattugiato, 3/4 uova, 1/4 di bustina di lievito per pizze, pan grattato.*

1. Mescolare in una terrina i formaggi, tre uova intere ed il lievito fino ad ottenere un composto spugnoso;
2. Nel caso il composto risultasse troppo solido aggiungere il quarto uovo;
3. Nel caso il composto risultasse troppo liquido aggiungere il pan grattato q.b.;
4. Formare le polpette della dimensione di palline da golf;
5. Friggere in olio bollente ma lentamente fino a doratura; fare all'inizio una prova con una polpetta;
6. A fine cottura adagiare su carta assorbente;
7. Possono essere mangiate così oppure ripassate in un sugo semplice di pomodoro, cipolla e pezzetti di peperone senza aggiungere sale.