

Pallotte cacio e ova

INGREDIENTI:

100 gr di pecorino da poter grattugiare,

1 uovo,

1 pizzico di pepe,

200 ml di passata di pomodoro,

1 spicchio di aglio,

basilico,

olio evo,

sale,

olio per friggere.

Dividere il tuorlo dall'albume e montare quest'ultimo a neve.

In una ciotola mettere il pecorino, il tuorlo e un pizzico di pepe e mischiare, aggiungere l'albume montato e amalgamarlo piano piano.

Formare le palline io le faccio grandi circa come una moneta da 2 euro (gonfieranno un pochino).

In una pentola mettere l'olio e portarlo a temperatura, mettere a cuocere le pallotte fino a doratura; se sono ben fatte mentre friggono gireranno da sole nell'olio.

Preparare un sugo semplice rosolando uno spicchio d'aglio con un po' di olio evo e aggiungendo passata, basilico e un pizzico di sale, quando è cotto tuffarci dentro le pallotte e farle insaporire solo qualche istante e servire.

Questa è la dose base su cui sviluppare la quantità di pallotte che si vogliono mangiare, con questa quantità ne vengono circa 6 ma dipende sempre dalle dimensioni.

Sulle pallotte esistono molte varianti:

-sostituire metà pecorino con parmigiano,

-aggiungere pane all'impasto,

-aggiungere un po' di aglio e prezzemolo all'impasto

Io ho scelto la versione più purista ma per farle tutte di pecorino la scelta del formaggio è fondamentale dovete sceglierne uno non fortissimo e non stagionatissimo ma che si possa grattugiare.

Le pallotte possono essere preparate in anticipo, fritte e poi surgelate, tirate fuori prima per scongelarle e poi tuffarle nel sugo.