

Ricordate il pane cotto? Si trova sul mio libro la ricetta! Si tratta di un piatto che fa parte della cucina povera palermitana.

Ok oggi ne facciamo polpette!

## Ingredienti

100 g di pane rustico raffermo 100 ml di salsa di pomodoro cotta 100 g di formaggio a pezzetti (io ho usato il primo sale) Olio Evo Pangrattato

## **Preparazione**

In una scodella mettiamo il pane in ammollo con dell'acqua per qualche ora.

Una volta che il pane sarà ammorbidito strizziamolo e mettiamolo a sgocciolare un po' in uno scolapasta. Impastiamo con le mani con la salsa di pomodoro, il formaggio e aggiungiamo un po' di pangrattato per rassodare tutto l'impasto.

Formiamo quindi con le mani delle palline, ovvero le polpettine e passiamole prima nell'olio e poi nel pangrattato.

Inforniamo a temperatura media per circa 20 minuti (girando il lato delle polpette a metà cottura).

Ecco pronte delle polpettine di pane, profumate al pomodoro e arricchite con formaggio.

Uno sfizio ideale come antipasto, aperitivo o spuntino.