



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.