

1 Giugno 2023

L'AQUILA - Lo chef **William Zonfa** ha portato le "Pallotte Cacio e Ova" in diretta nazionale nella trasmissione *1mattina* su Rai1 condotta da **Massimiliano Ossini**.

Gran successo di pubblico per la specialità della tradizione culinaria abruzzese. Lo chef ha spiegato il procedimento della realizzazione delle pallotte e rivelato anche qualche segreto.

"Un piatto di derivazione contadina diffusa in numerosi territori abruzzesi, che porta in sé la tradizione alimentare del territorio e tutti i valori contemporanei della cucina sostenibile e di senza sprechi", ha detto che Zonfa.

RICETTA E PROCEDIMENTO SECONDO ZONFA

Ingredienti per 4 persone

per le pallotte

200 grammi di pecorino grattugiato

* 200grammi di formaggio vaccino semistagionato grattugiato

* 3 uova

* pepe nero macinato fresco

* 100 grammi di pane raffermo

* Acqua (quanto basta)

* prezzemolo tritato, (quanto basta)

* 1l olio di semi di arachidi per friggere

Per il sugo di pomodoro

350 grammi di polpa di pomodoro

* un cipollotto fresco

* basilico fresco

* Prezzemolo tritato

* 200 ml di brodo vegetale caldo

* olio extravergine di oliva

* sale

Pallotte cace e ove

Per le polpette. Mettere il pane a bagno nell'acqua per 5 minuti. Tritare finemente il prezzemolo. Mettere in una ciotola capiente le uova e sbatterle leggermente con il prezzemolo tritato, unire il pane scolato e ben strizzato e i due tipi di formaggio e una macinata di pepe .Impastare fino a ottenere un composto omogeneo e consistente. Coprire e

riporre in frigorifero per un'ora circa. Trascorso il tempo di riposo, formare con le mani inumidite delle polpette grandi quanto una pallina a ping pong. Friggere le polpette in abbondante olio di semi di arachide a una temperatura di 150 gradi circa. Le polpette devono restare leggermente dorate all'esterno ma cuocere all'interno, in modo da rimanere morbide e ben alveolate. Scolare le pallotte cacio e uova dalla frittura e mettere su carta assorbente

Per il sugo

Mettere abbondante olio extravergine di oliva in un tegame, meglio se di coccio, aggiungere la cipolla tritata finemente e fare scaldare a fuoco dolce, aggiungere la polpa di pomodoro e il basilico. Aggiungere il sale. Cuocere per 10 minuti, quindi aggiungere le polpette fritte e coprire con il brodo vegetale. Cuocere per altri 10 minuti e aggiustare eventualmente di sale. Servire le polpette calde con il loro sugo e qualche foglia di basilico fresco .