

## Le Pallotte di Scescille

Ricetta molisana straordinaria per adulti, ma soprattutto per bambini anche molto piccoli (inizio divezzamento)



Ingredienti per 4 -6 persone:

- 3 uova
- 180 g di pecorino stagionato o anche come seconda scelta parmigiano stagionato
- 150g di mollica di pane raffermo grattato sulla grattugia fino ad ottenere briciole di medio spessore
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cipolla rossa
- 1/2 peperone ( o 1 dipende dalla grandezza)
- 250 g di pomodori freschi
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- qualche foglia di basilico
- Peperoncino a piacere

### Preparazione

Cominciamo preparando le polpette: sbattete in una ciotola capiente l'uovo ed amalgamatevi il pecorino grattugiato, la mollica di pane raffermo grattugiata e il prezzemolo tritato fine ed unite il tutto al composto di uova e pecorino.

Fate riposare l'impasto in frigo per un'ora. Preparate il sugo: tritate la cipolla, soffriggetela in un tegame capiente con l'olio, unite i pomodori precedentemente tagliati a cubetti ed il peperone, aggiustate di sale e pepe, unite 1 bicchiere di acqua e lasciate cuocere per circa 20 minuti, allungando con altra acqua se necessario (il sugo dovrà essere "lento").

Riprendete l'impasto e con esso formate le "scescille", polpette allungate. Mettetele nel sugo, che non dovrà mai restare troppo asciutto (le "scescille" lo assorbono, quindi aggiungetene, se vedete

che ritira troppo), e cuocere per circa 20 minuti avendo cura di girarle delicatamente di tanto in tanto. A fine cottura qualche foglia di basilico fresco.

Una variante molto apprezzata consiste nel fare un sugo di pesce molto liquido ( come il sugo del brodetto) o di mitili e mettere nel sugo separato dal pesce le polpette.....buonissimo

Ricetta proposta da Giuseppina Ragni