

MORBIDELLE DI CAPPONE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di carne di cappone arrosto (o carne di cappone lessata)
- 100 g di ricotta romana
- 1 cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata
- 2 uova
- 2 cucchiaini di farina
- 50 cl di brodo di carne (o brodo vegetale)
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- giardiniera sott'aceto
- sale
- pepe

Ricetta natalizia.

Mettete nel mixer la carne di cappone tagliata a pezzettini e privata delle eventuali parti grasse, aggiungete la ricotta, la farina, le uova e una presa di sale; frullate tutto fino a ottenere un composto omogeneo e morbido e trasferitelo in una ciotola.

Con l'aiuto di 2 cucchiaini, prelevate il composto a piccole porzioni e dategli la forma di una grossa oliva, poi tuffate a mano a mano le morbidelle nel brodo in ebollizione.

Scolate appena vengono a galla e conditele con l'olio sbattuto con il sale e l'erba cipollina.

Completate con la giardiniera.