

Bocconcini cacio e uova



Ingredienti per 4 persone

q.b. PREZZEMOLO
q.b. PEPE
1.2 DECILITRO LATTE INTERO
1 LIMONE
q.b. SALE
1 CAPRETTO COSCIA
q.b. OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
100 GRAMMI PANE GRATTUGIATO
40 GRAMMI PECORINO ROMANO
1 CIPOLLA BIONDA
2 UOVA
1 BICCHIERI VINO BIANCO

Preparazione dei bocconcini cacio e uova

Per un secondo di carne semplice, ispirato alla tradizione contadina, prepara insieme a noi la **ricetta dei bocconcini cacio e uova**: ecco come fare.

- 1) Disossa il cosciotto di capretto e tieni da parte la polpa. Metti le ossa a rosolare in padella per circa 7 minuti con 4 cucchiaini d'olio. Trascorso il tempo, irrori con 1/2 bicchiere di vino, rimuovi le ossa dalla padella e spolpa togliendo la carne rimasta attaccata, che metterai da parte.
- 2) Nella padella in cui hai cotto il capretto, aggiungi un trito di cipolla e fallo stufare per un paio di minuti, con 2 cucchiaini d'olio. Rosola nella cipolla la polpa cruda, tenendo sul fuoco per 5-6 minuti a fiamma bassa. Dopodiché, aggiungi la polpa prelevata dalle ossa, bagna con l'altro 1/2 bicchiere di vino e 2 dl d'acqua calda. Regola di sale, aggiungi una macinata di pepe e prosegui la cottura per mezz'ora, coprendo la padella con un coperchio.

3) Mentre la carne cuoce, mescola in un recipiente il pangrattato con pecorino, 2 uova, latte, la scorza grattugiata di un limone e un po' del prezzemolo. Usa questo composto per formare delle polpette, che metterai a cuocere nella padella del capretto, per 15 minuti.

4) Guarnisci i tuoi **bocconcini di cacio e uova** con un trito del prezzemolo rimasto e porta in tavola.