

Bombette pugliesi



- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **15 min**
- Cottura: **30 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **basso**

Presentazione

Le bombette pugliesi sono un secondo piatto di carne tipico della cucina pugliese e consistono in involtini di vitello ripieni o in alcuni casi avvolti da pancetta, con un cuore saporito di caciocavallo. Una volta farcita la fetta di carne, questa viene arrotolata assumendo il tipico aspetto di una “bombetta”. Le bombette pugliesi tradizionali vengono cotte sulla brace ma, in alternativa, si possono cuocere in forno come nella ricetta che vi proponiamo qui e che rappresenta una delle numerose varianti di questo piatto tradizionale.

Ingredienti

[Carne bovina](#) 12 fettine sottili di vitello

[Pancetta](#) 12 fette

[Caciocavallo](#) 150 g

[Prezzemolo](#) qualche rametto

[Olio di oliva](#) q.b.

[Sale](#) q.b.

[Aglio](#) 1 spicchio

[Pepe](#) nero q.b.

Preparazione



Per preparare le bombette pugliesi iniziate tagliando a fettine sottili il caciocavallo (1), poi prendete le fettine di carne, ricopritele di carta da forno e con l'aiuto di un batticarne battetele per renderle sottili (2). Salate, pepate le fettine e iniziate a comporre le bombette ponendo su ciascuna fetta di carne una fetta di pancetta, qualche fettina di caciocavallo e poi insaporite con il prezzemolo (3) e l'aglio tritato.



Arrotolate le fettine (4) e fermatele con un stuzzicadenti. Oliate una pirofila (5) che possa contenere tutte le bombette (6) e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 30 minuti, terminate la cottura azionando il grill per qualche minuto e servite le bombette pugliesi ben calde.