

Boulettes de pain des Pouilles

Recette de Franco

Ingrédients : pour 4 personnes

- 200 g de pain*
- 2 œufs*
- 80 g de Parmigiano Reggiano*
- 100/150 ml de lait*
- Une cuillerée de persil*
- Une pincée de sel fin*
- Une pincée de Poivre Noir*

Préparation :

Pour préparer les boulettes de pain Pugliesi, coupez le pain en tranches et placez-le dans un bol avec le lait jusqu'à ce qu'il soit complètement trempé.

Une fois le pain tendre, pressez-le pour éliminer l'excédent de lait.

Pendant ce temps, râpez le parmesan et hachez le persil avec une mezzaluna.

Prenez un bol de taille moyenne et placez-y le pain, les œufs, le parmesan, le sel, le poivre et le persil.

Commencez à pétrir le tout avec vos mains jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement mélangés et qu'un mélange compact soit obtenu. S'il est trop sec, je recommande d'ajouter une goutte de lait en plus.

Formez des boulettes de quelques centimètres et faites-les cuire dans beaucoup d'huile à 170 degrés Celsius (340 degrés F).

Lorsque les boulettes sont dorées sur toutes les faces, retirez-les à l'aide d'un écumoire et déposez-les sur une plaque préalablement tapissée de papier absorbant pour éliminer l'excédent d'huile.

À ce stade, vous pouvez servir vos boulettes au pain Pugliesi !