



Polpette di Luganighe Ticinesi con cuore filante di formaggio Blenio e salsa di pomodorini cherry al basilico

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

Per le polpette

- 400g Luganighe Ticinesi
- 4 uovo
- q.b. fetta di pancarré bagnata nel latte
- 4EL prezzemolo tritato
- 160g formaggio Blenio
- q.b. pangrattato
- q.b. olio di arachidi per friggere
- q.b. sale
- q.b. pepe

Per la salsa

- 600g pomodorini cherry
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. foglie di basilico fresco
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Preparare la salsa.
2. Lavare i pomodorini cherry e tagliarli a cubetti molto piccoli.
3. Trasferire i cubetti in una ciotola e condirli con un filo di olio d'oliva, sale, pepe e qualche foglia di basilico fresco spezzettata con le mani.
4. Mescolare bene e tenerla da parte.

5. Tagliare a cubetti di 0,5 cm il formaggio.
6. Privare le Luganighe Ticinesi del budello, sgranarla e metterla in una ciotola.
7. Mescolare l'impasto di luganiga con uovo, prezzemolo, pane bagnato nel latte (strizzato e tritato), sale e pepe.
8. Impastare il composto con le mani fino a renderlo omogeneo.
9. Con le mani umide, formare delle polpette di circa 3 cm di diametro e disporre al centro qualche cubetto di formaggio.
10. Impanare le polpette nel pangrattato e friggerle in padella in 2 dita di olio d'oliva bollente per pochi minuti finché risulteranno ben dorate su tutti i lati.
11. Sgocciolarle su carta assorbente da cucina e servirle ancora calde, col cuore filante, accompagnate dalla salsa di pomodorini cherry al basilico.