

## Purpette di carnivali



### Ingredienti

Pane raffermo ,mollica di pane grattugiato, formaggio pecorino grattugiato, ricotta stagionata grattugiata, uova prezzemolo, aglio, sale, pepe, cipolla e passata di pomodoro (possibilmente fatta in casa).

### Preparazione

Questa ricetta sandonatese veniva preparata durante il carnevale. Mettere in un recipiente il pane raffermo a bagno con acqua e lasciarlo per più di un'ora. Eliminare l'acqua schiacciando il pane con le mani e sbriciolarlo in un contenitore abbastanza capiente, aggiungere la mollica di pane grattugiata, il formaggio grattugiato, l'aglio a pezzettini, il pepe, il sale e le uova. Impastare il tutto e ricavare delle polpette. Preparare il sugo facendo soffriggere la cipolla in una pentola a sponde alte e aggiungendo la passata di pomodoro. Allungare il sugo con un pò di acqua calda, versare le polpette e farle cuocere per circa mezz'ora.