

Le bombette pugliesi



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – Le bombette pugliesi sono involtini di maiale tondeggianti, da qui il nome, ripiene di caciocavallo e spezie. Pur essendo un piatto nato recentemente sono diventate famosissime in tutto il Paese. Nascono a Martina Franca negli anni ottanta e da quel momento in poi si diffondono rapidamente in tutta la Puglia tanto che nel 2022 sono state riconosciute come Prodotto Agroalimentare Tradizionale dalla regione.

Ingredienti

fettine di maiale tagliate sottili
fettine di pancetta tagliate sottili caciocavallo
uno spicchio d'aglio prezzemolo
olio d'oliva
sale e pepe

Procedimento:

Battere le fettine di maiale per renderle molto sottili e dividerle in due parti. Preparare intanto il trito di prezzemolo e aglio e tagliare a dadini il caciocavallo. Adagiare quindi ogni metà fettina sopra un tagliere, mettere sopra una fettina di pancetta cercando di lasciare liberi i bordi della carne e mettere al centro dei dadini di formaggio e un pochino di trito di prezzemolo e aglio. Ripiegare all'interno i lati delle fettine di carne per arrotolarle ben bene stando attenti a non far uscire il ripieno, quindi fissarle con uno o due stecchini. Se non si ha la possibilità di cuocerle alla brace disporre le bombette su una placca

foderata da carta da forno quindi condirle con sale pepe e un filo d'olio d'oliva per poi infornarle in forno caldo a 200 gradi per circa 30 minuti o fino a quando non saranno ben cotte. Sfornare e servire subito.