

La ricetta siciliana delle Polpette di pane caserecce in salsa di pomodoro

Autore: Redazione

Data: 23 Settembre 2020



Le **polpette di pane caserecce in salsa di pomodoro** sono un piatto molto **tradizionale**, che si prepara in ogni parte della [Sicilia](#). Le diverse [ricette](#) possono leggermente variare in ragione dell'area geografica ma, di fondo, rimangono alcuni punti fissi, come l'utilizzo del **pane raffermo**. Si tratta di un [piatto di riciclo](#), appartenente alla tradizione povera. È un modo perfetto per utilizzare il pane quando non è più fresco, trasformandolo in un gustoso secondo piatto. Queste polpette possono anche essere un **piatto unico**, soprattutto se accompagnato da un piatto di verdure. Oltre al pane, avrete bisogno di pecorino siciliano, uova e menta. La [salsa di pomodoro](#) che utilizziamo è quella già pronta, che tuttavia deve essere insaporita: se ne avete una fresca, fatta da voi, sarà anche meglio!

Come fare le polpette di pane caserecce in salsa di pomodoro

Ingredienti

Per l'impasto

- 300 g di mollica di pane da semola di grano duro
- 1 bicchiere d'acqua
- 5 uova
- ½ cipolla
- 1 manciata di menta fresca
- 100 g di pecorino siciliano stagionato grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Per la salsa

1. ½ l di salsa di pomodoro
2. 1 spicchio d'aglio
3. olio extravergine d'oliva
4. qualche foglia di basilico
5. sale
6. pepe
7. zucchero

Procedimento

1. Mettete la mollica a pezzetti in una ciotola e fatela ammollare leggermente con acqua.
2. Unite la menta e la cipolla, tritate finemente, e aggiungete il pecorino e le uova.
3. Amalgamate bene, fino a ottenere un impasto omogeneo.
4. Condite con sale e pepe.
5. In un tegame, fate soffriggere l'aglio con un po' di olio, a fuoco lento, quindi unite la salsa di pomodoro.
6. Condite la salsa con sale, pepe, zucchero e due o tre foglie di basilico.
7. Create le polpette, dando forma ovale o rotonda.
8. Mettete l'olio a scaldare in una padella, quindi tuffatevi le polpette.
9. Ogni tanto giratele, facendole dorare da entrambi i lati.
10. Quando saranno pronte, immergetele nella salsa e fatele cuocere per circa 10-15 minuti, a fuoco lento.
11. Spegnete e fate riposare tutto, quindi servite.

Buon appetito!

Foto Flickr – [Alpha](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/la-ricetta-siciliana-delle-polpette-di-pane-caserecce-in-salsa-di-pomodoro/>

Generato il 17/04/2026