



Dosi e ingredienti per 4 porzioni da bimbo affamato

- 400 g di polpa tritata di bovino magro
- 2 arance
- 1 cucchiaino da tè di scorza d'arancia grattugiata
- 1 cucchiaino da caffè di sale marino
- 60 g di pangrattato
- 60 g di pecorino fresco toscano grattugiato

Procedimento

- Tagliare a metà le arance e, con un cucchiaio, svuotarle e mettere da parte la polpa.
- Con uno schiacciapastate spremere la polpa dei frutti e versare il succo in una ciotola insieme alla carne.
- Aggiungere scorza, pangrattato, formaggio e 1 cucchiaino di sale.
- Mescolare energicamente fino a ottenere un impasto profumato ed elastico.
- Fare delle palle di carne grandi quanto la metà di un' arancia e sistemarle poi nei mezzi frutti svuotati fino all'orlo.
- Cuocere in forno a 210 °C per 20 minuti.
- Portare in tavola sopra 4 piattini con un tovagliolo, altrimenti l'arancia può scivolare dal piatto.

