

17 Ottobre 2016

Quando a cucinare è il socio, a tavola ci sono le bombette pugliesi

Capocollo e scamorza nei gustosi involtini della tradizione proposti da Filomena Stefania Di Vittorio di Brindisi



Dai soci Coop

Il **cibo di strada**, semplice e gustoso, descrive sempre le tradizioni popolari di una regione. In Puglia lungo la strada e nelle macellerie **si possono gustare le bombette**, involtini di carne farciti, talmente gustose che non possono essere dimenticate. Come cibo di strada sono servite in coni alimentari, quasi sempre accompagnate da una fetta di pane locale. Preparate al momento in moltissime bracerie e macellerie pugliesi, le bombette sono protagoniste di molti momenti conviviali a tavola. La loro preparazione è **un rituale antico**, tramandato di generazione in generazione, e gli ingredienti sono sempre selezionati con attenzione dall'esperienza del macellaio.

Salsicce, capocollo, soppressata [1]

Nel cuore antico delle città l'usanza *del fornello* rimane viva. Nelle macellerie, infatti, un forno è sempre pronto a cuocere la carne appena scelta a banco. Ma le bombette, **classiche o piccanti**, si possono preparare anche a casa, proprio come fa da sempre **Filomena Stefania Di Vittorio**, socia Coop di Brindisi. In città e nei paesini pugliesi il profumo della cottura delle bombette pervade le strade e mette subito di buon umore. Filomena Stefania pensa subito alla **festa di San Martino**, l'11 novembre, quando i camini delle case, impegnati nella preparazione della carne arrosto, sono fumanti. La sera tutti si riuniscono a tavola per gustare le deliziose bombette, con **capocollo e scamorza**, accompagnate dal **vino rosso novello**.

BOMBETTE PUGLIESI

Ingredienti (per 4 persone):

- 12 fettine sottili di capocollo di maiale

- 12 fettine di capocollo stagionato
- 200 g di scamorza affumicata a dadini
- prezzemolo q.b.
- aglio
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Procedimento:

Battete le fettine di capocollo in modo da allargarle. Salate e pepate, poi stendete una fetta di capocollo stagionato sulla carne e aggiungete un dado di scamorza, un po' di prezzemolo e, se gradito, aglio tritato alla farcitura. Arrotolate il tutto e fermate l'involto con uno stuzzicadenti. Su una griglia fate cuocere le bombette per circa 15-20 minuti fino a quando saranno ben rosolate. Potete anche cuocere le bombette, sistemandole in una teglia oleata, in un forno preriscaldato a 200 °C per circa 30 minuti. Per renderle più croccanti terminate la cottura con il grill. Servitele caldissime.

Potrebbe interessarti anche

Vellutata di topinambur e zucca [2]

Quando a cucinare è il socio, le polpette sono le pallotte cacio e ove abruzzesi [3]

Crocchette di riso con Asiago Dop e speck [4]

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/territori/salsicce-capocollo-soppressata>

[2] <https://www.territori.coop.it/ricette/vellutata-di-topinambur-e-zucca>

[3] <https://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-le-polpette-sono-le-pallotte-cacio-e-ove-abruzzesi>

[4] <https://www.territori.coop.it/ricette/crocchette-di-riso-con-asiago-dop-e-speck>