



Polpette di pane al tempo del Coronavirus

La pandemia dovuta al Covid-19 ha imposto limitazioni alle nostre abitudini comuni e ci obbliga a restare a casa. In cucina, allora, si riscoprono antiche ricette ma anche una maggiore attenzione all'autoproduzione e al recupero, come nel caso delle polpette



Polpette di pane cotte nel sugo (Foto © Marco Miglietta).

A causa del [Coronavirus](#) dobbiamo restare a casa e, mai come in questo periodo, la cucina ci aiuta a tenere impegnate le nostre giornate, soprattutto nel weekend. Se la spesa va fatta in modo intelligente, razionalizzando le provviste per non dover uscire spesso, è anche **giusto limitare gli sprechi** tornando a ricette tradizionali e mettendo in campo la fantasia.

Si sono riscoperti alcuni piaceri e abitudini che sembravano persi come la [panificazione domestica](#), la preparare dei dolci con i bambini o la sperimentazione di nuovi piatti.

Polpette di pane: ricetta semplice, economica e buona

Un esempio di **ricette della tradizione** sono le **polpette di pane** che hanno origini antichissime perchè un tempo il pane raffermo diventava un ottimo sostituto della costosa carne.

In questa versione proponiamo la cottura delle [polpette](#) nel sugo al pomodoro, ma sono ottime anche impanate e fritte oppure al forno per essere servite come antipasto oppure come finger food all'ora dell'**aperitivo**.

In **Salento** – per via della loro forma e del procedimento per realizzarle – qualcuno le chiama “**cocule**”, dal verbo “coculare” che significa ruzzolare, rotolare.



La cottura delle polpette di pane (Foto © Marco Miglietta).

Buon appetito e.....Restate a casa!

Data di creazione

21/03/2020

Autore

marco-miglietta