



Le nostre ricette



Polpette di ricotta

tempo di preparazione: ⌚

difficoltà:

ingredienti:

ricotta, 500 gr.;
pangrattato, 250 gr.;
uova, 4;
aglio, 2 spicchi;
prezzemolo, q.b.;
olio extravergine d'oliva, q.b.;
sale, pepe, q.b.



preparazione:

Imbibite il pangrattato con il latte. Lavoratelo con la ricotta in una ciotola. Aggiungeteci l'aglio. Sistemate di sale. Cospargete con trito di prezzemolo. Incorporate le uova e un pizzico di pepe. Amalgamate bene il tutto.

Fate riposare 30 min. circa. Fate soffriggere il restante spicchio d'aglio con un filo d'olio. Aggiungeteci un bicchiere d'acqua non appena l'olio inizierà a scaldarsi. Aggiungeteci del prezzemolo intero.

Sistemate di sale e pepe. Portate ad ebollizione.

Ricavate dall'impasto di ricotta delle palline.

Spostatetele nel sugo durante il bollore. Coprite.

Lasciate cuocere fino a quando non saranno tenere e gonfie.